



## HAUT-MÉDOC

Le HAUT-MÉDOC est issu d'une sélection parcellaire stricte de vieilles vignes de Cabernet Sauvignon, de Petit Verdot et de Merlot, plantées sur terres noires graveleuses, type Saint-Julien .

Âge moyen des vignes : 40 ans

Vendanges manuelles

Fermentation en cuve béton, cuvaison 30 jours

Élevage en barriques neuves

### Millésime 2016

1/3 Cabernet Sauvignon ; 1/3 Petit Verdot ; 1/3 Merlot

Production : 1690 bouteilles numérotées

*Robe pourpre, presque noire. Le nez exprime une belle complexité avec ses arômes de fruits noirs, de réglisse et de violette.*

*La bouche est fraîche, précise, dynamique sur un fruité parfaitement mûr. Les tanins sont fins et élégants .*

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

**XAVIER COPEL - Œnologue / Winemaker**

1, Roÿ F-33190 PONDAURAT

Tél. (+33) 5 56 71 39 39 / (+33) 6 11 39 35 35

[contact@copelwines.com](mailto:contact@copelwines.com) - [www.copelwines.com](http://www.copelwines.com)