



## PAUILLAC

Les parcelles de vieilles vignes sont situées sur le plateau de Bages, l'une des plus belles croupes de graves de la commune.

Âge moyen des vignes : 40 ans

Vendanges manuelles

Fermentation en cuve béton, cuvaison 30 jours

Élevage en barriques neuves

### Millésime 2016

70% Cabernet Sauvignon ; 25% Merlot ; 5% Cabernet Franc

Production : 1800 bouteilles numérotées

*Robe pourpre, profonde. Le nez est luxueux ; les arômes de cassis, de graphite et d'épices s'y confondent harmonieusement. La bouche est pleine, dense et veloutée. Les tanins sont d'une grande finesse, et la finale splendide. Quel terroir !*

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)