



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Les parcelles sont situées sur le plateau de Figeac, au lieu-dit Cheval Blanc Ouest, sur un magnifique terroir de graves sur argiles bleues .

Âge moyen des vignes : 30 ans

Vendanges manuelles

Fermentation en cuve béton, cuvaison 30 jours

Élevage en barriques neuves

Millésime 2016

95% Merlot ; 5% Cabernet Franc

Production : 1800 bouteilles numérotées

Robe grenat à pourpre. Le vin propose un nez envoûtant, d'une grande pureté aromatique. Fraise, cerise, menthe blanche, frangipane...

La bouche est somptueuse, alliant plénitude et fraîcheur. La finale est d'une rare élégance .

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 - www.copelwines.com