



## 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 2017

60% Merlot; 35% Cabernet Sauvignon; 5% Cabernet Franc

Production : 965 bouteilles numérotées

*Robe grenat à pourpre. Le vin propose un nez expressif, d'une grande complexité. Griottes à l'eau-de-vie, prune, cassis, truffe noire, violette...*

*La bouche est douce et drapée, les tanins fins et poivrés.*

*La finale est d'une rare élégance.*

VINS DE TERROIRS DE HAUTE EXPRESSION

**XAVIER COPEL - Œnologue & Créateur de Vins**

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)