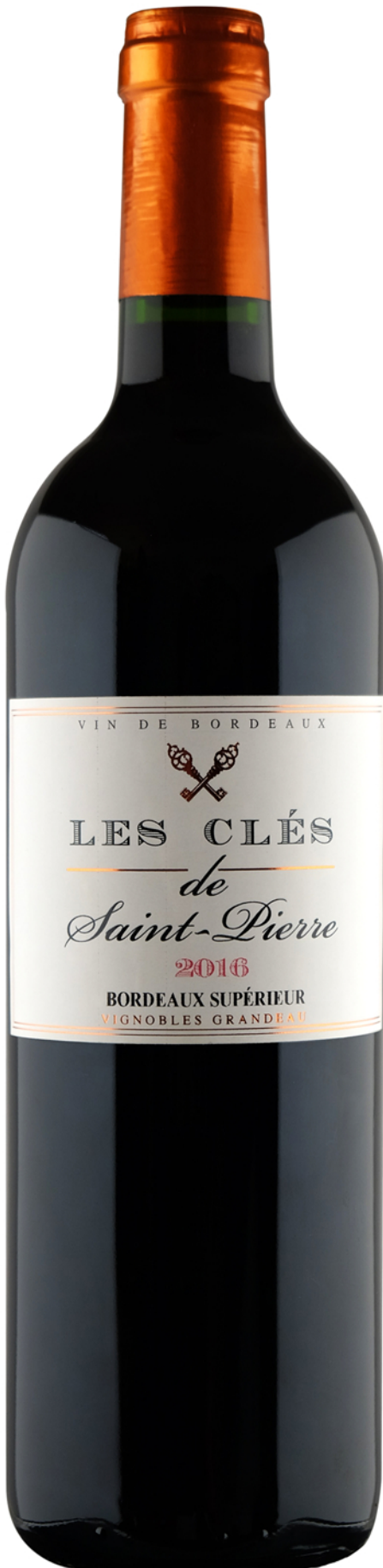


LES CLÉS

de Saint-Pierre

AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR



CÉPAGE GRAPE VARIETY

65% Merlot
30% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc

2016

VINIFICATION

75 cl

carton de 6

Vendanges mécaniques à maturité optimum - Eraflage, passage au fouloir. Sulfitage sur la vendange en fouloir. Macération à froid durant 3 à 4 jours pour une meilleure extraction de la couleur et des arômes fruités. Saignée 10 à 20%. Vinification traditionnelle. Fermentation alcoolique entre 26° et 30°C. Cuvaision de 15 à 21 jours. Élevage, 50% en cuve et 50% en barriques de chêne français et américain pendant 12 mois.

Grapes are harvested mechanically at their optimal maturity. Grapes are taken of the stalks and are put in tanning drums followed by the adding of sulfites – Cold maceration for 3 to 4 days to extract the colour and the fruity notes. Followed by 10 to 20 % bleeding in the vat. Alcoholic fermentation between 26°C and 30°C. The wine is pumped over the mark with aeration twice daily – Fermentation for 15 to 21 days (depends on the vintage of the wine). Ageing 50% in the vat and 50% in French oak barrels during 12 months.

DÉGUSTATION CHARACTERISTICS

Robe rouge profond au bouquet dense composé de vanille d'épices et de boisé délicat. Bel équilibre en bouche, souple et rond à l'attaque. Tannins enrobés et mûrs. Finale veloutée.

Deep ruby red color, with intense, complex aromas of spices and vanilla, enhanced by elegant woody notes. Perfectly well-balanced in the mouth, round and supple. Velvety and matured tannins for a beautiful finale.

