

LES TROIS 2016



AOC FRONSAC

Comme Saint-Emilion, à quelques kilomètres à l'est, Fronsac présente un paysage pittoresque fait de forêts et de collines. La composition du sol confère aux vignes une certaine résistance aux températures plus élevées. Le merlot est le cépage dominant à Fronsac et est régulièrement associé au cabernet franc. Le malbec est utilisé pour ajouter de la complexité aux vins. Fronsac est réputé pour produire des vins sérieux, de grande garde et de grande valeur.

ÂGE MOYEN DES VIGNES:	30-35 ans
ASSEMBLAGE :	81% Merlot, 11% Cabernet franc, 4% Cabernet Sauvignon, 3% Malbec, 1% Carménère
SOL :	Argilo-calcairel
ÉLEVAGE:	12 mois; 50% en barrique de chêne français, 50% en cuve béton
DEGRÉ ALC.:	14.5 % vol.

NOTE DE DÉGUSTATION

Classique - Il s'agit d'un vin classique de Fronsac, doté d'une ample et belle structure tannique, rehaussée d'une agréable acidité.

NOTATION

91/100pts - James Suckling



ACCOLADES

Médaille d'Or-
Concours International des Vins de Lyon 2022

