

LES TROIS 2016



AOC MÉDOC

Le Médoc est l'une des appellations clés de la rive gauche de Bordeaux. Doté d'un sol alluvial composé principalement de sable, d'argile et de gravier, il est devenu un terrain unique sur la rive gauche. Orienté plein sud, il bénéficie d'une exposition exceptionnelle au soleil, offrant des conditions idéales pour la maturation des raisins. Les vins d'ici sont délicats, ils délivrent des parfums et des saveurs fruitées de cassis, de mûre, de cerise noire, de vanille, de grain de café, d'épices et de réglisse ; souvent tanniques dans leur jeunesse, ils sont harmonieux et splendides à maturité.

ÂGE MOYEN DES VIGNES :	20 ans
ASSEMBLAGE :	66% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon
SOL :	Argilo-calcairel 12 mois ;
ÉLEVAGE :	65% en cuves en acier, 35% en barrique de chêne français
DEGRÉ ALC. :	12.5 % vol.

NOTE DE DÉGUSTATION

Délicat - Ce vin dévoile une acidité agréable et douce, il est élégant, floral et raffiné.

NOTATION

91/100pts - James Suckling



ACCOLADES

Grand Or -
The Frankfurt International Wine Trophy 2023

