

## Pavillon de Taillefer Saint Emilion Grand Cru



Issu d'un terroir argilo silicieux et de crasse de fer, ce vin est un assemblage de Merlot à 80% et de Cabernet Franc à 20%, élevé en fûts de chêne Français pendant une durée de 12 mois, fûts neufs à 30%, fûts de 1 vin 70%.

Vendange manuelle à 100% en caissettes de 35kg, le raisin est ensuite trié sur table de tri, puis vinifié en baies entières.

Age moyen des vignes de 35 ans et plus, vinification parcellaire en cuves en béton tronc conique de différents formats. Durée moyenne de fermentation 3 semaines à 1mois.

Vin ni collé, ni filtré, rendements moyens de 45 hectolitres à l'hectare.

Ce vin subtil et délicat se déguste dès sa mise en bouteille sur le fruit et pendant encore 5 à 8 ans selon les millésimes sur des arômes plus évolués et complexes, on y distingue des notes confiturées, de violette, de mûre, framboise et vanillées.

Ce vin est un accompagnement idéal pour vos grillades, volailles, poêlées de cèpes...

- Production totale : 10 000 bouteilles
- Conditionnement : carton ou caisse bois de 6 ou 12 bouteilles