



QUEYRON LARTIGUE

Saint-Emilion

QUEYRON LARTIGUE

AOC SAINT EMILION

Terroir	Sablo-Graveleux
Encépagement	Assemblage Merlot, Cabernet Franc
Densité	6.000 pieds / ha
Age Moyen	35 ans
Surface	Vignes rouges 5 ha
Vinification	Macération de 15 à 20 jours selon dégustation
Elevage	En barrique durant 12 mois
Dégustation	Couleur rouge soutenue, intense. Structure élégante avec des tanins fondus. Arômes de fruits rouges, légèrement épicé et gourmand
Accord mets & vin	Un magret de canard, un filet mignon ou un tagine d'agneau
Conditionnement	Bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles couchées

Propriété viticole certifiée Exploitation de Haute Valeur Environnementale
Niveau 3 depuis 2012

