

RÉCOLTE 2021



Cuvée Oak

Patient et structuré

Un 100% barriques neuves ! Nez puissant et expressif. Franc et frais aux notes biscuitées et subtilement vanillées. L'agitation dévoile un fruit patient. Le toucher en bouche est léché, fondu sur une trame rassurante des plus élancées.

Appellation : Bordeaux

Vinification : Cuve Béton. Macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours, fermentation alcoolique pendant 15 jours avec alternance de pigeage et délestage.

Elevage : 1 an en barrique bois Saint-Martin, Dargaud & Jaegle

Assemblage : 50% Cabernet Sauvignon
20% Cabernet Franc
20% Merlot
10% Malbec

Sols : Limono argilo - sablonneux

Surface propriété : 8.5 ha

Rendement : 20 hl / ha

Production : 8688 bouteilles

Certifié FR-bio-16

Produit en conversion vers l'agriculture biologique

Domaine le Trébuchet | Jean-Guillaume de Giacinto

1591 route de la ponzie, 33190 Les Esseintes

Tél. 05 56 71 26 26 - Mob. 06 20 44 61 73

contact@domaineletrebuchet.com - www.domaineletrebuchet.com