

# ULTIME ATOME



**Appellation :** Saint-Émilion Grand cru

**Cépages :** 96 % merlot, 4 % cabernet franc

**Terroir :** Lieu-dit Champs de causin , Rol

**Sols :** argile rouges

**Exposition :** Mi coteaux orientés Est

**Vignes :** palissées, densité de 6000 pieds/ha, 80 ans d'âge moyen

**Culture :** vignes conduites en agro-écologie, labourées, couvert végétal dans les rangs

**Production :** 1500 bouteilles environ

**Vinification :** Vendanges manuelles, triées, éraflées. En barrique, grappes entières non foulées, extraction douce par pigeages. Cuvaison : selon les millésimes de 28 à 35 jours

**Élevage :** 21 mois en fûts neufs, chêne français. Mise en bouteilles 23 mois après la récolte.

**Note de dégustation :** pureté du fruit, saveur des vieux ceps, fraise écrasée, prune, truffe au vieillissement. Tanins amples, suaves, velours. Structure impressionnante.

**Potentiel de garde :** plus de 20 ans.

**Service :** Servir ce vin à 18°C, à carafer 1 heure avant.