

Millésime 2019
Les parcelles proposées

VINIV

BORDEAUX

Votre histoire, mise en bouteille



Sommaire

INTRODUCTION	4
LE MILLÉSIME 2019	8
LES PARCELLES	10
MERLOT	13
LA PIERRE	16
LA PYRAMIDE	17
LES TERRASSES	18
COLETTE	19
CABERNET FRANC	21
LE BARRAIL	24
LA CARRIÈRE	25
CABERNET-SAUVIGNON	27
LA LOUISE	30
LE MARQUIS	31
JUILLAC	32
GRANDE CATÉLIE	33
L'ENCLOS	34
DEMI-LUNE	35

Introduction

Ce guide présente les caractéristiques des différentes parcelles proposées par VINIV pour la composition de votre vin. Il vous permettra de prendre des notes au fur et à mesure de vos dégustations, afin d'identifier les vins susceptibles d'entrer dans votre assemblage.

Hormis de très rares exceptions, la magie des vins de Bordeaux provient de la combinaison de plusieurs cépages, qui, une fois assemblés, forment le parfait équilibre. Le vignoble bordelais offre une grande diversité de terroirs, chacun ayant son cépage de prédilection. Ainsi les vigneron accordent une importance majeure à planter les cépages là où ils s'exprimeront le mieux, en fonction notamment du sol et du climat de la parcelle. C'est dans cet esprit que chez VINIV, toutes les parcelles de Cabernet-Sauvignon sélectionnées se trouvent dans le Médoc (Margaux, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Éstephe) et celles de Merlot et de Cabernet Franc à Saint-Émilion et Pomerol.

Tout en ayant une approche rigoureuse de la vinification traditionnelle bordelaise, avec VINIV vous avez la chance et la liberté de puiser dans plusieurs appellations parmi les plus prestigieuses, qu'elles soient de la rive gauche ou de la rive droite. Vous composez votre vin en assemblant à votre guise et selon vos goûts. Au-delà de révéler le vigneron qui sommeille en vous, se lancer dans l'aventure VINIV c'est donc aussi faire preuve d'audace : celle d'expérimenter des assemblages et de créer un vin unique, qui sera à votre image et dont vous pourrez raconter l'histoire singulière à chaque fois que vous ouvrirez une bouteille.

DÉTERMINER VOTRE STYLE DE VIN

En tant que vigneron VINIV, la première étape, cruciale, va être de définir les caractéristiques globales souhaitées pour votre vin et vos objectifs de vieillissement. Le style de vin que vous avez l'intention de produire guidera vos échanges avec l'équipe d'œnologues VINIV et aidera à définir les parcelles et cépages qui entreront dans la composition de votre vin.

Pour cela, voici quelques questions à vous poser en préambule :

- Quel style de vin de Bordeaux voulez-vous produire ?
- Quand avez-vous l'intention de boire votre vin : rapidement ou souhaitez-vous le laisser vieillir ?
- Avez-vous des propriétés ou appellations préférées à Bordeaux ?

Et maintenant, laissez-vous guider par vos sens... et bonne dégustation !

*Un puzzle qui prend forme
lors de l'assemblage*



Le millésime 2019

UNE TRÈS BONNE ANNÉE - PAR GAVIN QUINNEY

“Non ce n'est pas une blague, le millésime 2019 à Bordeaux est réellement de nouveau un très bon, voire même un excellent millésime”. Ce n'était pourtant pas gagné d'avance, avec des vagues de chaleur, de la sécheresse, une fin pluvieuse... Mais le bordelais a bénéficié d'un été long et sec, de vendanges avec juste ce qu'il faut de pluie et n'a pas connu de catastrophes comme le gel tardif du printemps 2017 ou les attaques de mildiou fatales subies par certains producteurs en 2018.

2019 est le sixième millésime consécutif jugé très bon pour les appellations du nord du Haut-Médoc Saint-Julien, Pauillac et Saint-Estèphe - largement épargnées par le gel de 2017 et qui ont produit de beaux 2014 - ainsi que pour les grands châteaux du plateau de Pomerol.

L'appellation de rive droite Saint-Émilion, beaucoup plus vaste, qui avait subi des dégâts considérables dus au gel en 2017, a tout de même connu quatre superbes millésimes ces cinq dernières années : 2015, 2016, 2018 et 2019. C'est également le cas des appellations de la rive gauche Margaux et Pessac-Léognan. Même si de nombreuses propriétés avaient réussi à tirer leur épingle du jeu en 2017, cela avait été assez inégal.

2019 : LES PARCELLES VINIV

Les premières dégustations des différentes parcelles de VINIV révèlent des profils d'une complémentarité exceptionnelle. Des vins riches et denses avec une belle couleur profonde et intense, un nez frais et vif de fruits et une structure tannique remarquablement veloutée. Un pH supérieur à la moyenne laisse quant à lui présager un superbe potentiel de vieillissement.

LES CONDITIONS DU MILLÉSIME 2019 À BORDEAUX EN 10 POINTS

- Une année sèche, avec jusqu'à la fin des vendanges 25 % de pluie en moins par rapport à la moyenne
- Pas de catastrophe majeure comme le gel d'avril 2017 ou le mildiou qui a touché plusieurs producteurs en 2018
- Un été long et chaud avec plus de trois mois de beau temps presque non-stop, de la mi-juin au quatrième dimanche de septembre
- De fortes pluies le dernier vendredi de juillet ont rafraîchi de nombreux vignobles au moment idéal, puisque juste après une vague de chaleur
- Quelques averses pendant les fortes chaleurs en août et à la mi-septembre ont profité aux vignes
- Sur le papier, malgré la canicule estivale et la chaleur de la mi-septembre, c'est une vendange légèrement tardive (voire normale) pour les rouges
- La majeure partie de la récolte des rouges a eu lieu durant la deuxième moitié de septembre et la première moitié d'octobre
- Le manque de pluie pendant l'été a eu un impact sur la taille des baies et sur le rendement dans de nombreux vignobles
- Une pression minimale de la pourriture, évitant aux châteaux de récolter précocement, même s'ils ont dû rester vigilants
- Un taux d'alcool conforme à celui d'une année sèche et chaude, avec des merlots autour de 14-14,5° et des cabernets à 13-14°

Les Parcelles

MERLOT

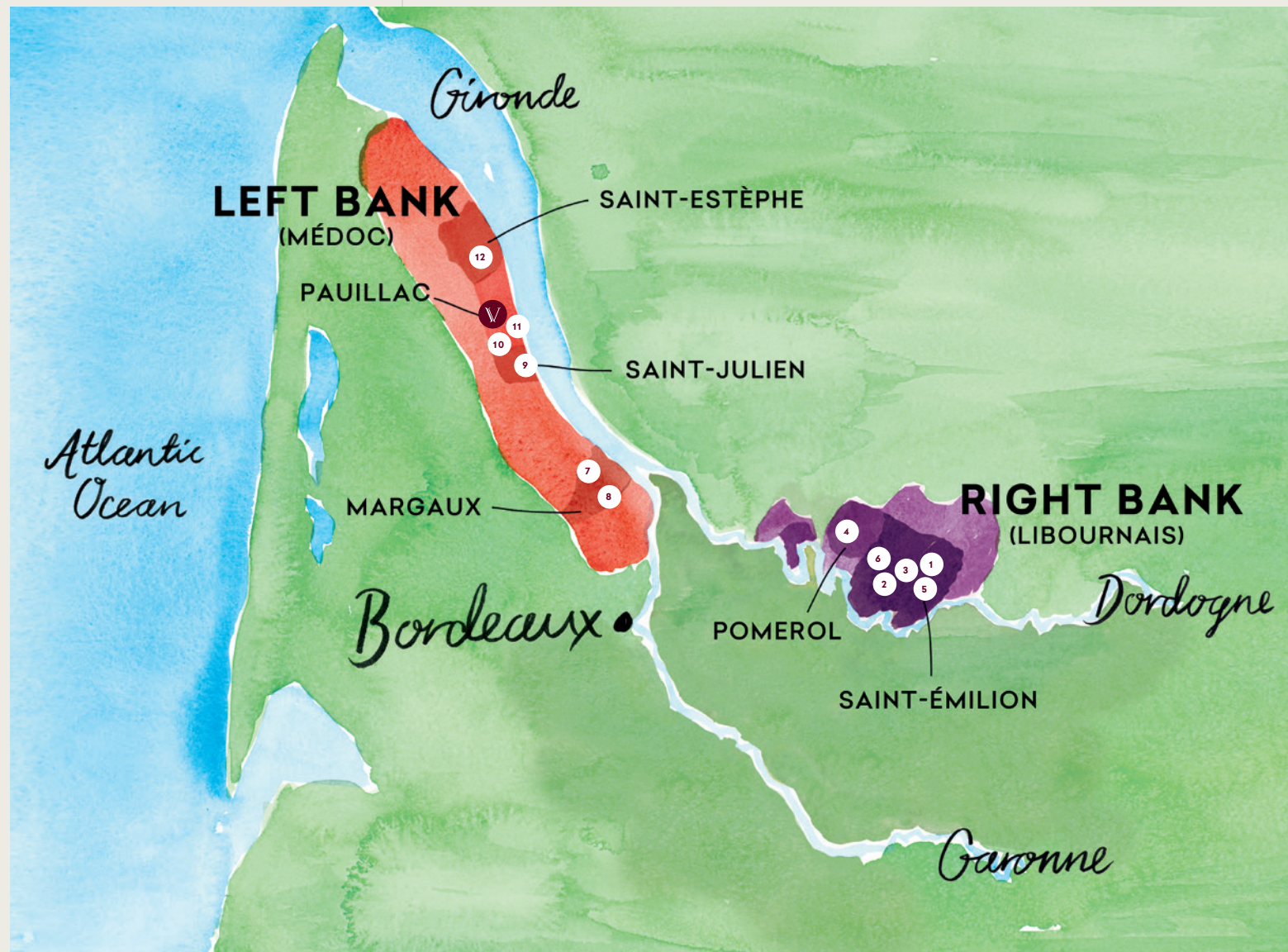
PARCELLE	APPELLATION
1. La Pierre	Saint-Émilion
2. La Pyramide	Saint-Émilion
3. Les Terrasses	Saint-Émilion
4. Colette	Pomerol

CABERNET FRANC

PARCELLE	APPELLATION
5. Le Barrail	Saint-Émilion
6. La Carrière	Saint-Émilion

CABERNET-SAUVIGNON

PARCELLE	APPELLATION
7. La Louise	Margaux
8. Le Marquis	Margaux
9. Juillac	Saint-Julien
10. Grande Catélie	Pauillac
11. L'Enclos	Pauillac
12. Demi-Lune	Saint-Estèphe





LES PARCELLES

Merlot

DES TEXTURES D'UNE GOURMANDISE UNIQUE

Merlot

PRÉSENTATION DU CÉPAGE

Cépage le plus planté dans le vignoble bordelais, le merlot est aussi le plus adaptable de la région : il peut s'épanouir dans différents types de sols mais c'est certainement sur des sols argilo-calcaires, graveleux ou sablonneux de la rive droite qu'il s'exprimera le mieux (Saint-Émilion et Pomerol). Le Merlot connaît un débourrement précoce. Il mûrit plus rapidement que le Cabernet-Sauvignon et le Cabernet Franc, ce qui le rend particulièrement adapté aux sols plus frais de la rive droite.

Le Merlot a une structure tannique plus légère et plus lisse que les Cabernets. Il apporte le fruit, le volume, la richesse et une certaine accessibilité aux assemblages. Les vignes situées dans les parties supérieures des collines calcaires de Saint-Émilion sont capables de produire des vins aux tanins incroyablement persistants, alors que les vins issus du plateau graveleux et argileux de Pomerol présentent une richesse crémeuse, associée à des tanins intenses.

Le Merlot produit des vins colorés qui ont tendance à évoluer plus rapidement que le Cabernet-Sauvignon. Ces vins développent des arômes de fruits mûrs (cassis, fraise), qui peuvent évoluer vers des notes de confiture et de cuir en vieillissant.

VINIV sélectionne uniquement des Merlots de vignes situées sur la rive droite du bordelais, là où ce cépage atteint sa plus belle expression.



VOS PARCELLES

PARCELLE	APELLATION	PROPRIÉTÉS VOISINES	DESCRIPTION	
1.	La Pierre	Saint-Émilion	Valandraud, Peby-Faugères, Faugères, Pressac	Un vin vibrant, tannique et expressif avec une bonne longueur.
2.	La Pyramide	Saint-Émilion	Terte Roteboeuf, La Mondotte, Pavie	Un merlot intense et puissant, combinant tension et élégance.
3.	Les Terrasses	Saint-Émilion	Terte Roteboeuf, La Mondotte, Barde-Haut, Godeau	Un vin corsé qui conserve une fraîcheur incroyable.
4.	Colette	Pomerol	Beauregard, Taillefer, Figeac (St Emilion)	Un merlot de Pomerol expressif, crémeux et velouté.

La Pierre

SAINT-ÉMILION

SOL : ARGILE SUR UNE BASE DE CALCAIRE FRIABLE

PROFIL DU VIN

La Pierre est un bon choix pour les vigneron qui souhaitent réaliser un assemblage à la fois classique, ayant un bon potentiel de garde dans le plus pur style de Saint-Émilion. Avec ses tanins persistants, le vin peut être tendu dans ses plus jeunes années. Il vieillira cependant à merveille et révélera toute l'élégance d'un Merlot de Saint-Émilion après quelques années. C'est un vin précis, linéaire, avec beaucoup de fruit et des tanins fins. La grande majorité des voisins de cette parcelle sont des grands crus classés ce qui en dit long sur la qualité de ce vignoble.

SITUATION DE LA PARCELLE

Cette parcelle perchée surplombe toute la vallée de Saint-Étienne-de-Lisse, un des secteurs les plus qualitatifs de l'appellation Saint-Émilion. À peine 20 à 50 centimètres d'argile séparent la vigne de la base calcaire. De par son altitude, la vigne est mise à rude épreuve tout au long de la période de croissance puisqu'elle subit des conditions météorologiques plus difficiles, avec des vents forts. Il en résulte une concentration élevée en fruit.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La Pyramide

SAINT-ÉMILION

SOL : CALCAIRE AVEC UNE FINE COUCHE D'ARGILE

PROFIL DU VIN

Ce Merlot est très révélateur de son terroir, produisant un vin intense, puissant et soyeux. Le fruit et les tanins très expressifs mettent l'accent sur la force et la tension plutôt que sur l'élégance pure. Mais sa plus grande force reste sa qualité de fraîcheur.

SITUATION DE LA PARCELLE

La Pyramide se situe juste à l'est de Saint-Émilion, au sommet du versant sud de l'appellation, dans une région dominée par des propriétés de renom. Les vignes sont plantées directement sur la roche calcaire (une ancienne carrière est située juste en dessous) avec une très fine couche d'argile servant de tampon avec la terre arable. Par conséquent, les ceps de cette parcelle sont constamment en recherche d'eau, ce qui a l'effet bénéfique de favoriser la concentration en sucres des baies.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Les Terrasses

SAINT-ÉMILION

SOL : ARGILES PROFONDES SUR CALCAIRE

PROFIL DU VIN

Ce Merlot donne un vin élégant et précis, au nez pur et à la densité persistante. Il présente plus de volume que les vins des parcelles de Merlot de Saint-Émilion La Pierre et La Pyramide, principalement en raison de la couche argileuse plus profonde sur laquelle la vigne est plantée.

SITUATION DE LA PARCELLE

Juste à l'est de Saint-Émilion, après le château d'eau et attenant à la propriété de Troplong Mondot, se trouve une belle terrasse en retrait, presque entièrement clôturée. Les vignes plantées dans ce secteur bénéficient d'un plus grand contact avec la couche argileuse avant d'atteindre la roche. De par sa situation, un microclimat naturel se forme dans cette zone, créant une zone relativement protégée du vent et plus susceptible de retenir la chaleur pendant la période de développement de la vigne.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Colette

POMEROL

SOL : GRAVES DE GÜNZ SUR ARGILE

PROFIL DU VIN

Colette est un Pomerol typique. Un merlot doux, velouté, dense et discrètement complexe, aux tanins délicieusement soyeux moins prononcés que ses homologues de Saint-Émilion.

SITUATION DE LA PARCELLE

Colette se trouve dans la partie sud de la célèbre haute terrasse de Pomerol, dont le sol est composé de graves et d'argile de la période Günz.

Ces vignes de merlot âgées de 40 ans se situent entre le Château Beauregard et le secteur Figeac à Saint-Émilion.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION



LES PARCELLES

Cabernet Franc

DÉLICATEMENT PARFUMÉ ET SUBTILEMENT CHARMEUR

Cabernet Franc

PRÉSENTATION DU CÉPAGE

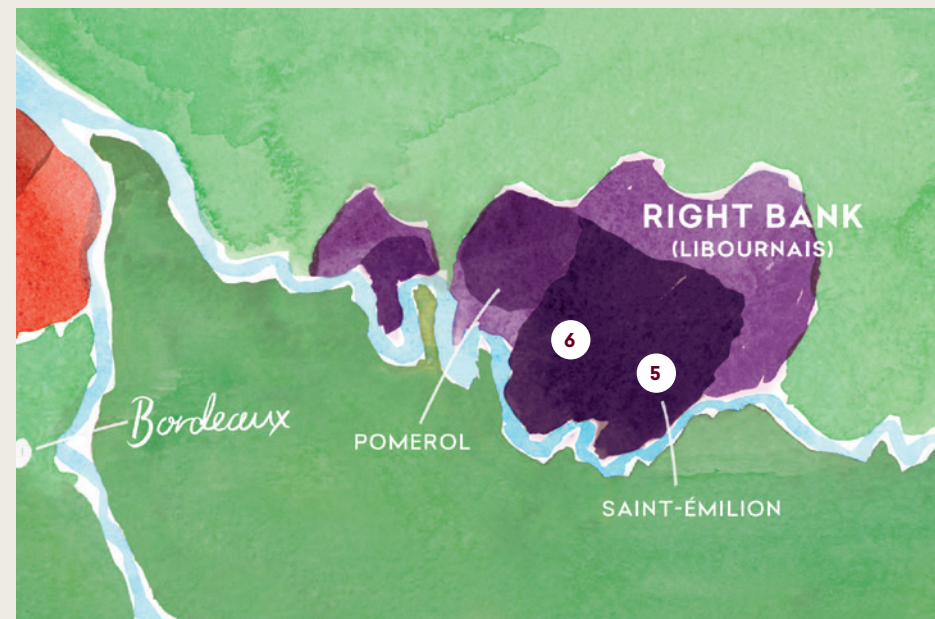
Le Cabernet franc est le troisième cépage rouge le plus planté à Bordeaux, après le Merlot et le Cabernet-Sauvignon. Il est particulièrement adapté aux climats et aux sols plus froids - tels que ceux de Saint-Émilion et de ses environs - puisqu'il mûrit plus rapidement que le Cabernet-Sauvignon et tend à mieux résister aux mauvaises conditions climatiques que l'on peut parfois rencontrer dans cette région juste avant la récolte.

Le Cabernet franc donne un vin moyennement corsé, avec dans sa jeunesse des notes fruitées plus prononcées que le Cabernet-Sauvignon. Ce cépage apporte beaucoup d'arômes aux assemblages.

Le Cabernet franc planté à plus haute altitude (comme à Saint-Émilion) peut également présenter des notes d'épices et de poivre noir contribuant à sa complexité.

Sur la rive droite, ce cépage est généralement associé au Merlot dans les assemblages afin d'apporter de la fraîcheur et de la structure. Dans le Médoc, on peut le retrouver dans les assemblages en proportions variables allant de 5 à 40 %.

Parmi les vins les plus mémorables produits par des membres VINIV, une bonne partie avait une dominante de Cabernet franc.



VOS PARCELLES

	PARCELLE	APPELLATION	PROPRIÉTÉS VOISINES	DESCRIPTION
5.	Le Barrail	Saint-Émilion	Faugères, Valandraud, Rol Valentin, Fleur Cardinale, Pressac	La pureté et les arômes d'un Cabernet franc sans les notes épicées.
6.	La Carrière	Saint-Émilion	Pavie, Troplong Mondot, La Mondotte, Larcis Ducasse	Un Cabernet franc planté en haut de colline, à la fois frais, vif, avec un soupçon d'épices.

Le Barrail

SAINT-ÉMILION

SOL : ARGILLO-CALCAIRE

PROFIL DU VIN

Cette vigne à faible rendement produit un vin frais et vif, aux arômes profonds, avec une belle pureté du fruit, le tout souligné par une note subtile de poivre noir. Le Barrail offre une base tannique solide pour les assemblages à dominante de Merlot, mais il a également suffisamment de caractère pour être le composant principal de n'importe quel vin. Alors que notre autre parcelle de Cabernet Franc de Saint-Émilion (La Carrière) apporte une note épicée, le Barrail se concentre plus sur le fruit et sur ce que l'on appelle le « lift », c'est-à-dire cette faculté qu'a un cépage à donner un coup de fouet dans un assemblage et à le sublimer. C'est pour cela notamment que le Cabernet franc est le compagnon idéal du Merlot sur la rive droite.

SITUATION DE LA PARCELLE

Le Barrail est situé dans l'un des secteurs les plus prisés de Saint-Émilion, à Saint-Étienne-de-Lisse, sur le haut du versant sud menant à des propriétés classées comme Faugères et Peby-Faugères.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La Carrière

SAINT-ÉMILION

SOL : CALCAIRE DUR SOUS UNE FINE COUCHE D'ARGILE

PROFIL DU VIN

Cette parcelle produit un vin révélant des notes complexes d'épices. C'est un vin qui propose un fruit riche et mur. La situation géographique de ce vignoble assure à la fois une intensité tannique et un bel équilibre entre volume et fraîcheur avec une touche de toasté sous-jacente aux arômes du fruit.

SITUATION DE LA PARCELLE

Ce vignoble exposé sud se situe près du sommet de la crête, juste au sud-est de Saint-Émilion, dans le triangle séparant Château Pavie de Larcis Ducasse et Troplong Mondot. Ces vignes de 40 ans sont plantées directement sur la roche. Très peu d'argile sépare la vigne du calcaire, apportant concentration et intensité au vin qui en est issu.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION



LES PARCELLES

Cabernet-Sauvignon

UN FRUITÉ SUBTILEMENT STRUCTURÉ, UNE INTENSITÉ EXTRAORDINAIRE

Cabernet-Sauvignon

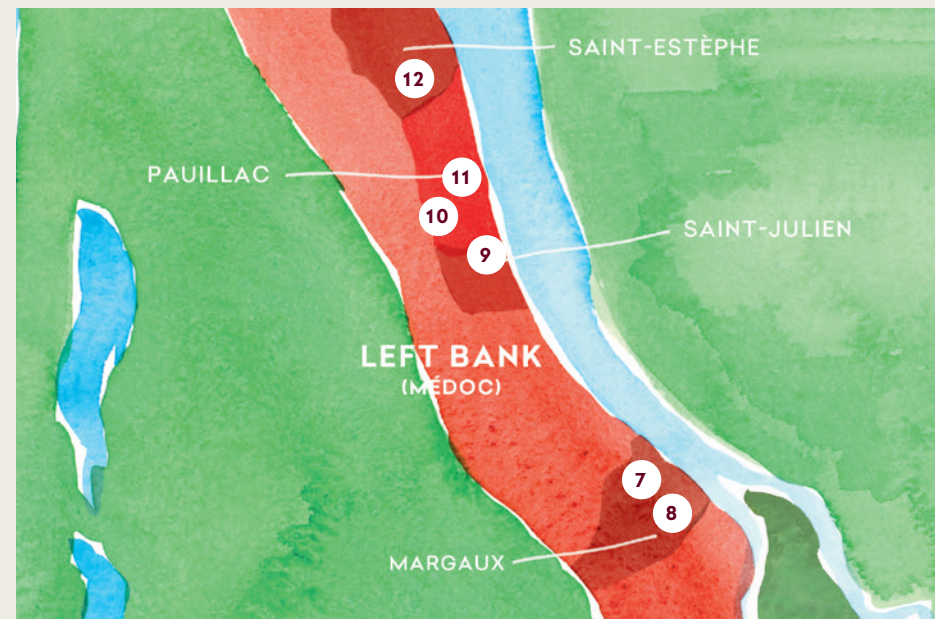
PRÉSENTATION DU CÉPAGE

Ce cépage apprécie les sols chauds peu argileux et s'exprime pleinement dans les secteurs graveleux du Médoc.

Les grappes du Cabernet-Sauvignon sont plus petites et plus serrées que celles du Merlot, la concentration des baies est donc plus importante. C'est un cépage dont la maturité est plus tardive, il est généralement récolté 10 à 15 jours après le Merlot. Il est également connu pour produire des rendements plus faibles que le Merlot et pour être plus faible en sucre, d'où un degré alcoolique potentiel inférieur.

Le Cabernet-Sauvignon est principalement reconnu pour sa structure exceptionnelle, son potentiel de vieillissement et sa capacité à révéler l'expression de son terroir. Ce cépage est majoritaire dans la quasi-totalité des assemblages des crus classés du Médoc, alors qu'il est plus rarement utilisé dans les vignobles de la rive droite en raison de sa fragilité et de sa maturité tardive. Dans leur jeunesse, ces vins sont très tanniques avec une couleur riche et des caractéristiques de fruits rouges qui évoquent le cassis, les épices, le poivre, le chocolat et la menthe. En vieillissant, ces vins révèlent toute l'élégance et la finesse de ce cépage exceptionnel.

Les Cabernets-Sauvignons utilisés par VINIV proviennent exclusivement de la rive gauche de la Gironde.



VOS PARCELLES

	PARCELLE	APPELLATION	PROPRIÉTÉS VOISINES	DESCRIPTION
7.	La Louise	Margaux	Lascombes, Malescot Saint-Exupéry	Un Cabernet-Sauvignon de Margaux pur et linéaire.
8.	Le Marquis	Margaux	Lascombes, Rauzan-Ségla, Palmer	Un vin élégant mais puissant, avec des tanins au grain fin et des arômes riches de fruits noirs.
9.	Juillac	Saint-Julien	Léoville Las Cases, Léoville Poyferré	Un vin harmonieux, alliant élégance et finesse, fruité expressif et tanins veloutés, puissance et opulence.
10.	Grande Catélie	Pauillac	Pichon Baron, Lynch-Bages, Grand-Puy-Lacoste, Latour	Toute la puissance et la structure d'un Cabernet-Sauvignon de Pauillac, avec une approche légèrement plus délicate.
11.	L'Enclos	Pauillac	Lynch-Bages	Un Cabernet-Sauvignon de Pauillac plus dense et plus puissant grâce à un sol plus chaud et un microclimat unique.
12.	Demi-Lune	Saint-Estèphe	Ormes de Pez, Phélan-Ségur, Lilian Ladouys, Montrose	Un caractère fruité très expressif et des tanins fins définissent ce vin, issu du terroir idéal de Saint-Estèphe.

La Louise

MARGAUX

SOL : GRAVES, SABLE ET ARGILE

PROFIL DU VIN

Cette parcelle produit un vin présentant la finesse classique des Margaux, avec des tanins élégants, des arômes floraux et de fruits rouges bien présents. La Louise est un choix évident si vous souhaitez apporter la finesse et la délicatesse classique des Margaux dans votre assemblage, sans pour autant compromettre la structure de votre vin.

SITUATION DE LA PARCELLE

Cette parcelle de vieilles vignes est implantée sur l'un des points les plus élevés de la région de Soussans et illustre parfaitement le terroir de Margaux, avec ses grosses graves mélangées à du sable sur une base d'argile. La parcelle est littéralement entourée de grands crus classés de 1885, notamment des châteaux Lascombes, Malescot Saint-Exupéry et Prieuré-Lichine.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Le Marquis

MARGAUX

SOL : GRAVES PROFONDES DE MARGAUX

PROFIL DU VIN

Le Marquis allie puissance et élégance, avec des tanins doux à grain fin et l'intensité des fruits noirs. Dans un assemblage, ce vin apporte plus de densité, de structure et de richesse que La Louise (notre autre parcelle de Margaux), mais sans jamais compromettre la typicité et la complexité de l'appellation.

SITUATION DE LA PARCELLE

Elle se trouve au cœur de l'appellation, sur l'une des parcelles les plus recherchées entre le Château Lascombes et le Château Rauzan-Ségla. Les graves profondes de Margaux donnent à Le Marquis son caractère si particulier.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Juillac

SAINT-JULIEN

SOL : GRAVES PROFONDES, SUR ARGILE ET CALCAIRE

PROFIL DU VIN

Les raisins de Juillac produisent un vin alliant à la fois l'élégance et la puissance. C'est la combinaison unique de tanins fins et veloutés avec l'opulence qui font la renommée de l'appellation Saint-Julien.

SITUATION DE LA PARCELLE

Située dans le village de Saint-Julien et à proximité de l'estuaire, cette vigne de 35 ans est plantée sur une couche de graves de 4 mètres d'épaisseur, associée à de l'argile et du sable. Cela garantit un potentiel de drainage et de mûrissement exceptionnel. Les vignes bordant Juillac appartiennent à Château Léoville Las Cases et à Château Léoville Poyferré. De cette parcelle, vous avez une vue directe sur ses célèbres voisins Château Latour, Château Pichon Baron et Château Pichon Lalande.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Grande Catélie

PAUILLAC

SOL : GRAVES, SABLE ET ARGILES

PROFIL DU VIN

Les raisins issus de cette parcelle apportent une touche supplémentaire d'élégance et de finesse à la puissance et à la structure typique d'un Cabernet-Sauvignon de Pauillac. On retrouve généralement dans le vin produit des arômes de fruits noirs, de réglisse et de cèdre. Grande Catélie est le choix idéal pour les vignerons qui recherchent un Cabernet-Sauvignon un peu moins structuré que notre autre vigne de Pauillac, L'Enclos.

SITUATION DE LA PARCELLE

Situé dans le secteur sud de l'appellation Pauillac, le sol de ce secteur se compose d'une forte concentration de graves et de sable avec de faibles niveaux d'argile (5-10%). Cela apporte une touche de subtilité à un Cabernet-Sauvignon par ailleurs puissant.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

L'Enclos

PAUILLAC

SOL : GRAVES ET ARGILES PROFONDES

PROFIL DU VIN

L'Enclos produit des vins puissants, à forte concentration et densité, avec des tanins tendus à grains fins et un fruité opulent, à l'image des vins proposés par cette propriété. Ce vin est un composant idéal pour les vigneron qui cherchent à retrouver toute la puissance et la capacité de garde d'un Cabernet-Sauvignon de Pauillac.

SITUATION DE LA PARCELLE

Située dans l'enceinte de Cordeillan-Bages, l'hôtel Relais & Châteaux de la famille Cazes, cette vigne est plantée sur un sol constitué de graves, de sable et d'une concentration en argile plus élevée (15%) que notre autre parcelle de Pauillac, la Grande Catélie. Entouré de grands arbustes, L'Enclos bénéficie d'un microclimat chaud, qui permet aux raisins d'atteindre leur maturité quelques jours avant les autres vignes du secteur.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Demi-Lune

SAINT-ESTÈPHE

SOL : GRAVES SUR ARGILE ET ROCHE CALCAIRE

PROFIL DU VIN

Ces vignes produisent un Cabernet-Sauvignon puissant et structuré, souligné par des tanins tendus et fins qui nécessitent quelques années de vieillissement pour s'ouvrir pleinement. Le vin qui en résulte révèle des notes de fruits rouges et d'épices. Un vin d'une grande précision en termes de longueur et de sensation en bouche.

SITUATION DE LA PARCELLE

Ce vignoble est situé en bordure de la route appelée "Route des Châteaux", sur l'un des points les plus élevés de Saint-Estèphe. Son sol est composé de 3 à 4 mètres de graves avant d'atteindre une couche argileuse et la roche calcaire.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

VINIV

BORDEAUX