



# Cuvée Léonard

Production 10 000 bouteilles

## Notes de dégustation

Robe de couleur sombre avec des reflets violines. Nez intense et complexe de fruits noirs bien mûrs, notes boisées et épicées. Belle matière ample à l'attaque en bouche, s'ouvrant à l'aération sur des notes de fruits très mûrs, soutenues par un boisé élégant mais encore présent. Finale très longue, complexe et veloutée. A décanter avant de servir.

## Origine de la propriété

Familiale depuis quatre générations (1917). Installation en 1995.

## Superficie de production

15 hectares.

**Sol /** Argilo-calcaire.

**Age moyen des vignes /** 35 ans.

## Mode de culture

Enherbement total, amendements naturels, ébourgeonnage, éclaircissage, effeuillage sur deux faces.

## Encépagement

Merlot 50%, cabernet-sauvignon 50%.

## Vendanges et vinification

Vendanges manuelles, 3 tris. Vinification traditionnelle, cuvaison 30 jours.

## Elevage

18 mois avant mise en bouteilles dont 12 mois en barriques et collage au blanc d'œuf.

Sélection de vieilles vignes