LES GROTTES D'ARCIS

Saint-Emilion Grand Cru

PAYS	France
RÉGION	Bordeaux
VIGNERON	Jean-Michel Garcion
APPELLATION	Saint-Emilion Grand Cru



ASSEMBLAGE

80% Merlot, 15% Cabernet-Franc,
5% Cabernet-Sauvignon

VINIFICATION

Tout est mis en œuvre pour obtenir la meilleure qualité : ébourgeonnage, épamprage, vendanges vertes et effeuillage. Vendanges manuelles. Cuvaison de 4 à 5 semaines, contrôle de maîtrise des températures par thermorégulation.

ÉLEVAGE

12 à 15 mois en barrique de chêne (60% à 70% neuves).

DÉGUSTATION

Corps gras, charnu avec une impression de croquer des baies de raisin. Belle charpente due à des tanins raffinés. Un boisé très fin. Bonne longueur en bouche.

DE MOUR

— OWNER & WINE MERCHANT SINCE 1950 —