

## LES HELICES 2018

### Vignoble :

- **AOP:** Blaye côtes de bordeaux rouge
- **Assemblage:** 65% Merlot-35% Cabernet-Franc
- **Sol:** argilo-calcaire
- **Densité de plantation:** 4500 à 6700pieds/ha
- **Viticulture:** Biologique certifié Ecocert depuis 2013
- **Rendement:** 39 hL/Ha

### Vinification:

- Table de tri
- fermentation naturelle 28 jours en cuves béton et inox
- extraction douce par petits remontages et délestage
- Elevage 18 mois en barriques et 6 mois en masse en cuve béton
- Mise en bouteille lune descendante

### Conseil dégustation:

- **Température:** 15-16 °C
- **Garde:** 4 à 12 ans

