

# La P'tite Canaille

de

## SAINT AHON



MILLESIME : 2019

APPELATION : Bordeaux

PROPRIETAIRE : Famille de Courcel

NATURE DU SOL : sableux, graveleux sur une couche d'allios

CONDUITE DU VIGNOBLE : Certifiée HVE3, gestion parcellaire, désherbage mécanique

TAILLE : Guyot double

VENDANGE : Manuelle et mécanique, égrenage linéaire avec tri manuel et table de tri à rouleaux

VINIFICATION : Sans soufre et avec oxygène maîtrisé, Fermentation en cuve béton thermo régulée

FILTRATION : Tangentielle inerte sous azote

EMBOUTEILLAGE : Inerte sous azote

CEPAGE : Merlot

ELEVAGE : 4 Mois en cuve béton

DEGRE : 13,5% Vol

CONSOMMATION : 2 ans

NUMERO DE LOT : L19PC

NUMEROTATION : 0001/6200

RECHERCHE & DEVELOPPEMENT : 3 ans



Unique et original, avec la plus grande maîtrise d'une vinification exclusive. C'est un vin très frais et fruité, avec beaucoup de fougue et de gourmandise.

