



Au cœur des meilleurs terroirs de l'appellation, cette propriété familiale de 95 hectares de vignes est située sur des coteaux d'argiles rouges et argilo-calcaires qui surplombent l'Estuaire de la Gironde juste en face des plus prestigieux crus de Margaux.

Elle appartient à la famille Raimond depuis trois générations. Aujourd'hui, soucieux de révéler le potentiel de ces magnifiques terroirs, tout en respectant l'environnement, Dominique Raimond, viticulteur passionné, met en œuvre tous les moyens techniques pour parvenir à la production d'un très grand vin.

**TERROIR :**

Argilo graveleux et argilo-calcaires en coteaux exposés Sud Sud-Est /Sud-Ouest.

**Teneur en alcool: 14.5 %**

**Encépagement :**

Vignes d'un minimum de 40 ans d'âges.

Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20% Malbec 10%.

**Passage en barrique : 12 mois**

**Commentaires de dégustation :**

Robe rubis profonde. Nez complexe de fruits noirs torréfiés. Jolie bouche suave aux tannins intenses et veloutés. Belle rondeur avec une finale sur les fruits mûrs confiturés.

A consommer sur une entrecôte grillée et poêlé de champignons ou encore avec des brochettes de magret aux figues, des fromages raffinés.

Température de service 18°C.

**Conseil:** Ouvrir 2 heures avant dégustation.

