



Fiche technique

Viticulture

- Superficie : 44a 20ca
- Appellation : A.O.C. Haut-Médoc
- Encépagement : 100% Merlot
- Type de sol : Argile bleue

Œnologie

- Récolte : manuelle en cagettes avec tri rigoureux
- Vinification : en jarre et micro cuves
- Élevage : En barriques de chêne Français grains fins (85%) et en jarre de terre cuite (15%)
- Durée de l'élevage : 12 mois avec un collage traditionnelle au blanc d'œuf en fin d'élevage

Millésime 2017

- Date de récolte : du 18 septembre au 4 octobre 2017
- Assemblage : 100% Merlot noir
- Degré d'alcool naturellement obtenu : 13°
- Production : 2700 bouteilles
- Mise en Bouteille : à la propriété sans filtration avant mise le 19 juin 2019
- N° de Lot : L.DV17

Le Domaine du Vatican 2017 décrit par Christophe Coupez, Œnologue, Directeur Œnocentres Pauillac.

”

A l'œil, ce vin est noir comme de l'encre. Sa jeunesse illumine le verre d'éclats violacés.

Il embaume avec ses arômes intensément fruités. Gelées de fruits rouges et noirs s'entremêlent en un parfum entêtant.

En bouche, il est incroyablement velouté. Ses tanins encore fougueux dynamisent sa finale et soutiennent à merveille sa fraîcheur fruitée.

Au-delà de sa longue persistance, c'est une grande harmonie qui émane de ce très beau cru.

Il a assurément toutes les qualités pour procurer du plaisir pendant de nombreuses années.

”



Le Domaine du Vatican 2017, un cru d'une grande harmonie