



SAINT-JULIEN CUVELIER 2012

AOC Saint-Julien Contrôlée



Situation : Dans le Médoc, sur la commune de Saint-Julien Beychevelle

Sol : Graves Garonnaises et sables éoliens

Cépages : 84% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Vendanges : Manuelles en cagettes avec tri de la vendange à la vigne et tri des raisins après éraflage par tri optique

Vinification : en cuves inox thermorégulées et cuvaison de 1 mois

Élevage : 6 mois en barriques de 2 vins et 6 mois en cuve Collage à l'œuf en cuve.

Commentaires de dégustation :

Doté d'une couleur profonde, Saint-Julien Cuvelier 2012, dévoile un nez de fruits rouges avec des notes boisées discrètes et fondues. La bouche est pleine et charnue et révèle un fruit franc et beaucoup de fraîcheur.

Propriétaire : Famille Cuvelier



**Carton d'emballage
6 bouteilles**