



**ASSEMBLAGE**  
100% Meunier



**MILLÉSIME**  
2022

**TIRAGE**

SEPTEMBRE 2024



**TERROIRS**  
Ludes / 1er cru



**VINIFICATION**

- Macération à froid et fermentation en cuve inox thermo-régulée
- Élevé en fût de chêne Français pendant 2 ans minimum



**OEIL**

Robe rouge rubis sombre aux reflets violacés



**NEZ**

Son nez soyeux nous livre des senteurs de fruits rouges mûrs compotés (griottes, myrtilles) avec une pointe de fumé



**BOUCHE**

La bouche souple, sur les fruits rouges et noirs, laisse une structure tannique présente mais harmonieuse et finement réglissée et vanillée

CUVÉE COTEAU ROUGE

