

CHÂTEAU SIMARD

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



La porte d'entrée de l'âme de Saint-Émilion

Propriété de la famille Vauthier depuis 1954, le Château Simard s'étend sur les pieds de côte et la plaine au sud du village de Saint-Émilion, où les sables argilo-calcaires et graveleux se mêlent sur un vignoble diversifié de quarante hectares. Les vins se distinguent par une délicatesse de tannin et une profondeur de fruit, reflet de onze générations de vignerons. Une initiation à l'âme de l'appellation.

LE MILLÉSIME 2025. Les quatre cépages de Simard, merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon et petit verdot, ont chacun trouvé leur expression dans la chaleur et la concentration du millésime, réagissant différemment selon les profils de sols du domaine. Sur ces terroirs plus exigeants, les millésimes marqués par la sécheresse sont salutaires, car ils installent une contrainte hydrique modérée, sans véritable déficit, grâce aux nappes peu profondes. Un tri minutieux et une extraction douce renforcent la pureté, la finesse et l'éclat du fruit.

>>> Expressif – Généreux – Classique.

The gateway to the soul of Saint-Émilion

Owned by the Vauthier family since 1954, Château Simard extends across the 'pieds de côte' and plain south of the village of Saint-Émilion, where clay-limestone and gravelly sands mingle across a diverse forty-hectare vineyard. The wines are distinguished by a delicacy of tannin and a depth of fruit, a reflection of eleven generations of vigneron experience. An initiation into the soul of the appellation.

2025 VINTAGE. Simard's four grape varieties—Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Petit Verdot—each found their own expression in the warmth and concentration of the vintage, reacting differently across the estate's diverse soil profiles. On these demanding terroirs, dry vintages prove beneficial, establishing a moderate water deficit without true stress, thanks to the shallow water tables beneath. Meticulous sorting and gentle extraction reinforced fruit purity, finesse and clarity.

>>> Expressive – Generous – Classic.



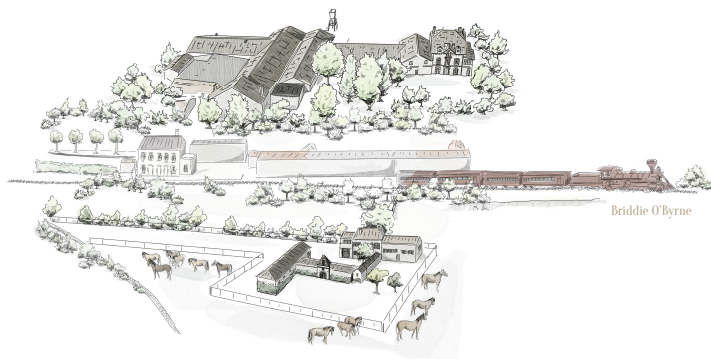
CHÂTEAU SIMARD

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

L'ESPRIT AUSONE



FAMILLE VAUTHIER



Fiche technique 2025

SITUATION : en pied de côte au sud du village de Saint-Émilion.

SOLS : sables argilo-calcaires et graveleux.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 40 hectares.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 33 ans.

DENSITÉS DE PLANTATION :

5 500 et 12 600 pieds par hectare.

DATES DE VENDANGES :

Merlot : 8-16 septembre.

Petit verdot : 15 septembre.

Cabernet franc : 16-18 septembre.

Cabernet sauvignon : 23-25 septembre.

RÉCOLTE ET VINIFICATION :

vendange parcellaire avec tri densimétrique. Vinification en cuve béton et inox pour préserver la fraîcheur des arômes et la rondeur en texture.

ÉLEVAGE : 16 mois en barriques pour 20% de la récolte et le reste en cuves.

CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSEMBLAGE : 60% merlot, 22% cabernet franc, 14% cab. sauvignon, 4% petit verdot.

MAÎTRE DE CHAI / CHEF DE CULTURE :

Thierry Lézin / Clément Serruys.

2025 technical sheet

LOCATION: at the foot of the slope south of the village of Saint-Émilion.

SOILS: clay-limestone and gravelly sands.

PLANTED VINEYARD AREA: 40 hectares.

AVERAGE AGE OF VINES: 33 years.

PLANTING DENSITY:

5,500 to 12,600 vines per hectare.

HARVEST DATES:

Merlot: 8-16 September.

Petit Verdot: 15 September.

Cabernet Franc: 16-18 September.

Cabernet Sauvignon: 23-25 September.

HARVEST AND WINEMAKING:

meticulous sorting by density. Vinification in concrete and stainless-steel tanks to preserve the freshness of aromas and roundness in texture.

AGING: 16 months in barrels for 20% and the rest in tanks.

IN ORGANIC CONVERSION.

BLEND: 60% Merlot, 22% Cabernet Franc, 14% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot.

CELLAR MASTER / VINEYARD MANAGER:

Thierry Lézin / Clément Serruys.

CHÂTEAU DE FONBEL

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Les « jardins d'essai » du Château Ausone

Propriété de la famille Vauthier depuis 1971, le Château de Fonbel est un lieu d'innovation et d'expérimentation, une mosaïque diversifiée de seize hectares divisés en petits jardins de vignes, sur des sols sableux, argileux et graveleux. La diversité s'étend aux cépages : merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon et carmène, un cépage rare qui a failli disparaître entièrement de Bordeaux. Le résultat est un saint-émilion singulier, salin plutôt que sucré, linéaire plutôt que large, aux notes épicées et camphrées peu communes. Direct, immédiat, pur, avec une subtile touche de bois.

LE MILLÉSIME 2025. Des conditions chaudes et clémentes ont permis une vendange nettement plus précoce que les années précédentes. La carmène, récoltée dès la mi-septembre au lieu du début octobre, dévoile déjà une cuve prometteuse, pleine de finesse et de fraîcheur, annonçant l'immédiateté et la buvabilité si caractéristiques de Fonbel. L'ensemble des cépages a traversé les épisodes de fortes chaleurs de fin juin et mi-août sans stress, pour un vin naturellement équilibré.

>>> Immédiat – Épicé – Linéaire.

The 'Jardins d'essai' of Château Ausone

Owned by the Vauthier family since 1971, Château de Fonbel is a place of innovation and experimentation, a diverse mosaic of sixteen hectares divided into small garden vineyards of sandy, clay and gravel soils. The diversity extends to the grape varieties: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Carmène, a rare variety that almost disappeared from Bordeaux. The result is a singular Saint-Émilion, savoury rather than sweet, linear rather than broad, with uncommon spice and camphor notes. Direct, immediate, pure, with a subtle touch of oak influence.

2025 VINTAGE. Warm, clement conditions allowed for a markedly earlier harvest than in previous years. The Carmène, picked in mid-September rather than early October, already reveals a promising cuve—full of finesse and freshness—announcing the immediacy and drinkability that define Fonbel. All varieties navigated the late June and mid-August heatwaves without stress, translating into a naturally balanced wine.

>>> Immediate – Spiced – Linear.



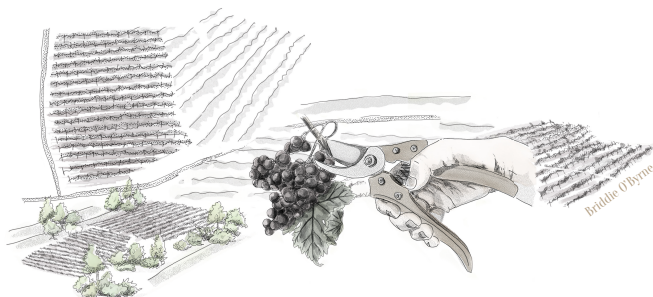
CHÂTEAU DE FONBEL

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

L'ESPRIT AUSONE



FAMILLE VAUTHIER



Fiche technique 2025

SITUATION : en pied de côte au sud du village de Saint-Émilion.

SOLS : sableux, argilo-sableux et graveleux.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 16 hectares.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans.

DENSITÉS DE PLANTATION :

5 500 à 12 600 pieds par hectare.

DATES DE VENDANGES :

Merlot : 9-13 septembre.

Cabernet franc : 17 septembre.

Carménère : 17 septembre.

Cabernet sauvignon : 23 septembre.

RÉCOLTE ET VINIFICATION : vendange parcellaire avec tri densimétrique.

Vinifications avec extractions douces en cuves inox thermorégulées.

ÉLEVAGE : 18 mois en cuves et en barriques pour un tiers de la récolte.

CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSEMBLAGE : 60% merlot, 30% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc, 5% carménère.

MAÎTRE DE CHAI / CHEF DE CULTURE :

Philippe Baillarguet / Clément Serruys.

2025 technical sheet

LOCATION: at the foot of the slope south of the village of Saint-Émilion.

SOILS: sandy, clay-sandy, and gravelly.

PLANTED VINEYARD AREA: 16 hectares.

AVERAGE AGE OF VINES: 30 years.

PLANTING DENSITY:

5,500 to 12,600 vines per hectare.

HARVEST DATES:

Merlot: 9-13 September.

Cabernet Franc: 17 September.

Carmenère: 17 September.

Cabernet Sauvignon: 23 September.

HARVEST AND WINEMAKING: plot-by-plot harvest with density sorting. Vinification with gentle extraction in temperature-controlled stainless-steel tanks.

AGING: 18 months in tanks and barrels for one-third of the harvest.

IN ORGANIC CONVERSION.

BLEND: 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 5% Carménère.

CELLAR MASTER / VINEYARD MANAGER:

Philippe Baillarguet / Clément Serruys.

CHÂTEAU HAUT-SIMARD

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Conviction et curiosité : une inversion, le cabernet franc

Acquise en 1917, la propriété est restée fidèle à une même philosophie jusqu'en 2010. Le vignoble amorce de 2010 à 2014 un premier tournant expérimental majeur : de 2010 à 2014, les parcelles situées au plus près des coteaux sont replantées en très haute densité. Les plants sont issus des sélections massales de cabernets francs et de merlots d'Ausone initiées par notre père dès 1997. Second tournant en 2023 : le vignoble passe volontairement de dix à quatre hectares afin d'affiner l'identité du vin et d'en élever la qualité. Situé en pied de côte, au sud de Saint-Émilion, le terroir repose sur un assemblage de calcaire, de sable et d'argile. Notre démarche aboutit à une signature singulière : à rebours des habitudes, le cabernet franc représente près de 80% dans une appellation dominée par le merlot.

LE MILLÉSIME 2025. La diversité génétique de quarante sélections massales, des meilleurs cabernets francs et merlots d'Ausone, apporte une rare intensité et concentration. Une vendange relativement précoce a préservé et accentué les notes florales et délicates qui définissent Haut-Simard.

>>> Aérien – Floral – Élané.

Cabernet Franc takes centre stage

Acquired in 1917, the property remained faithful to a single philosophy until 2010. From that point, the vineyard embarked on a first major experimental turn. Between 2010 and 2014, we planted the plots closest to the hillsides at very high density. These new plantings are drawn from the finest massal selections of Cabernet Franc and Merlot at Ausone, collections initiated by our father from 1997. A second turning point came in 2023, with a deliberate reduction of the vineyard from ten to four hectares, sharpening the wine's identity and raising quality. Situated at the foot of Saint-Émilion's southern slopes, the terroir rests on a blend of limestone, sand and clay. Today, this approach has produced a singular signature: against the conventions of Saint-Émilion, Cabernet Franc dominates the blend, approaching 80% in an appellation dominated by Merlot.

2025 VINTAGE. The genetic diversity of forty massal selections—the finest Cabernet Franc and Merlot from Ausone—each contribute a rare intensity and concentration to the blend. A relatively early harvest preserved and accentuated the ethereal, floral character that defines Haut-Simard.

>>> Ethereal – Floral – Lifted.



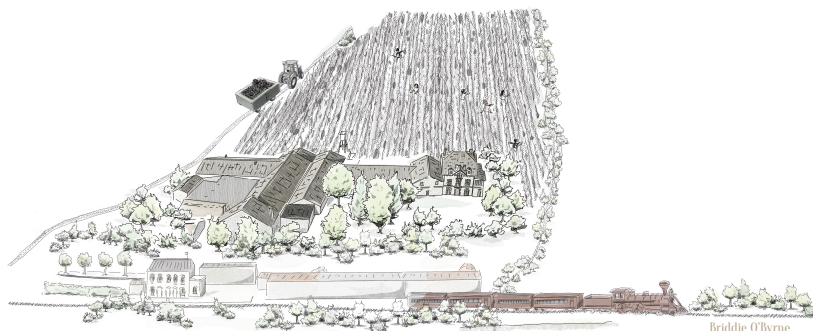
CHÂTEAU HAUT-SIMARD

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

L'ESPRIT AUSONE



FAMILLE VAUTHIER



Fiche technique 2025

SITUATION : en pied de côte au sud du village de Saint-Émilion.

SOLS : argilo-sableux-calcaire.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 4 hectares.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 15 ans.

DENSITÉ DE PLANTATION :
10 000 à 12 600 pieds par hectare.

DATES DE VENDANGES :
Merlot : 9 septembre.
Cabernet franc : 17 septembre.

RÉCOLTE ET VINIFICATION :
vendange manuelle et parcellaire avec tri densimétrique. Vinification en cuve béton pour préserver la fraîcheur des arômes et la rondeur en texture.

ÉLEVAGE : 18 mois en barriques.

CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSEMBLAGE : 80% cabernet franc, 20% merlot.

MAÎTRE DE CHAI / CHEF DE CULTURE :
Thierry Lézin / Clément Serruys.

2025 technical sheet

LOCATION: at the foot of the slope south of Saint-Émilion.

NATURE OF SOILS: clay-sandy-limestone.

PLANTED VINEYARD AREA: 4 hectares.

AVERAGE AGE OF VINES: 15 years.

PLANTING DENSITY:
10,000 to 12,600 vines per hectare.

HARVEST DATES:
Merlot: 9 September.
Cabernet Franc: 17 September.

HARVEST AND WINEMAKING:
hand-picked by plot, with density sorting. Vinified in concrete vats to preserve aromatic freshness and enhance the texture.

AGING: 18 months in barrels.

IN ORGANIC CONVERSION.

BLEND: 80% Cabernet Franc, 20% Merlot.

CELLAR MASTER / VINEYARD MANAGER:
Thierry Lézin / Clément Serruys.

CHÂTEAU MOULIN SAINT-GEORGES

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Face à Ausone, un terroir rare à part entière

Cultivé par notre famille depuis 1921, Moulin Saint-Georges est un domaine confidentiel de sept hectares sur les versants ouest et nord-ouest, miroir d'Ausone. En façonnant ce coteau plus frais et argileux, le ruisseau de Fongaban a vu naître un moulin de la seigneurie de Saint-Georges, dont le nom a été légué au Château Moulin Saint-Georges. Le terroir donne une expression plus dense et plus profonde de Saint-Émilion, des vins hautement gratifiants pour ceux qui ont la patience de suivre leur évolution. Un favori discret et sans concession des amateurs et collectionneurs.

LE MILLÉSIME 2025. Les versants nord-ouest ont offert un contrepoint naturel aux deux canicules du millésime, préservant la fraîcheur et l'acidité qui définissent ce terroir. Le merlot, largement majoritaire, déploie un cœur dense et enveloppant, tandis que le cabernet franc, particulièrement expressif, apporte une touche d'élévation et de fraîcheur.

>>> Frais – Intense – Enveloppant.

Opposite Ausone, a rare terroir stands apart

Farmed by our family since 1921, Moulin Saint-Georges is a confidential seven-hectare estate on the west and north-west-facing slopes that mirror Ausone. In shaping this cooler, clay-rich hillside, the Fongaban stream gave rise to a mill belonging to the Saint-Georges seigneurie, lending the estate its name. The terroir yields a darker, more brooding expression of Saint-Émilion, wines that are deeply rewarding for those with the patience to follow their evolution. A quiet, uncompromising favourite of devotees and collectors.

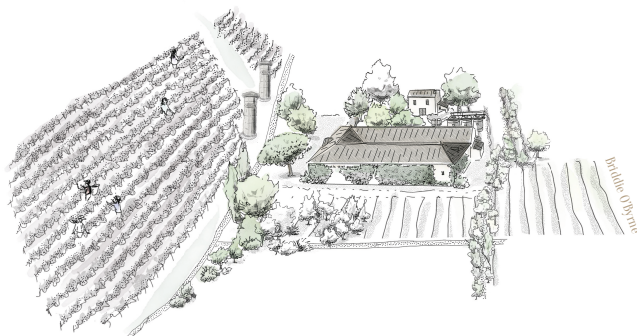
2025 VINTAGE. The west and north-west-facing slopes offered a natural counterbalance to the season's two heatwaves, preserving the freshness and acidity that define this terroir. The Merlot, the dominant variety, delivers a dense, enveloping core, while the Cabernet Franc, particularly expressive, brings an ethereal lift and freshness.

>>> Cool – Intense – Enveloppant.



CHÂTEAU MOULIN SAINT-GEORGES

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Fiche technique 2025

SITUATION : coteaux exposés ouest et nord-ouest à l'entrée sud du village de Saint-Émilion.

SOLS : argilo-calcaires.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 7 hectares.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 37 ans.

DENSITÉS DE PLANTATION :
5 000 à 12 600 pieds par hectare.

DATE DE VENDANGES :
Merlot : 11 et 12 septembre.
Cabernet franc : 17 et 18 septembre.

RÉCOLTE ET VINIFICATION :
vendange manuelle avec tri densimétrique.
Vinifications parcellaires avec extractions douces par délestages en cuves inox thermorégulées.

ÉLEVAGE : 18 mois en barriques neuves.

CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSEMBLAGE : 85% merlot,
15% cabernet franc.

MAÎTRE DE CHAI / CHEF DE CULTURE :
Philippe Baillarguet / David Jean-Jean.

2025 technical sheet

LOCATION: west and northwest-facing hillsides at the southern entrance to the village of Saint-Émilion.

SOILS: clay-limestone.

PLANTED VINEYARD AREA: 7 hectares.

AVERAGE AGE OF VINES: 37 years.

PLANTING DENSITY :
5,000 to 12,600 vines per hectare.

HARVEST DATES :
Merlot: 11 and 12 September.
Cabernet Franc: 17 and 18 September.

HARVEST AND WINEMAKING :
manual harvest with density sorting.
Plot-by-plot vinification with gentle extractions through rack-and-return in temperature-controlled stainless-steel tanks.

AGING: 18 months in new barrels.

IN ORGANIC CONVERSION.

BLEND: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc.

CELLAR MASTER / VINEYARD MANAGER :
Philippe Baillarguet / David Jean-Jean.

CHÂTEAU LA CLOTTE

SAINT-ÉMILION



Une maison vigneronne taillée dans le coteau de Saint-Émilion

Acquis en 2014 par la famille Vauthier, La Clotte est un vignoble de quatre hectares adossé au coteau sud des remparts de Saint-Émilion. Loin d'un château traditionnel, « Clotte » désigne un ancien habitat troglodyte de vigneron, creusé dans le roc vif du village : un abri où vie, travail et vin ne font qu'un. Le chai est aménagé dans les carrières souterraines, où la vinification et l'élevage se font dans le terroir même, naturellement frais, humide et stable. Juste au-dessus, les terrasses exposées plein sud portent les raisins à maturité. Le vin naît de cet écart : une volupté naturelle tenue par une tension minérale et saline.

LE MILLÉSIME 2025. Sur les terrasses sud de La Clotte, les conditions chaudes et sèches du millésime ont particulièrement favorisé la concentration des jus.

La vendange a été fractionnée avec certaines parcelles ramassées en trois passages, pour atteindre un degré de précision jusqu'ici réservé à Ausone. Deux jeunes parcelles de merlot et de cabernet franc exposées nord-ouest apportent un surcroît de tension au caractère suave et radieux de La Clotte.

>>> Voluptueux – Ciselé – Salin.

A vigneron's dwelling carved into the Saint-Émilion hillside

Acquired in 2014 by the Vauthier family, La Clotte is a four-hectare vineyard set against the southern escarpment of Saint-Émilion's ramparts. Far from being a traditional château, 'Clotte' refers to an ancient vigneron's cave dwelling, carved into the living rock of the village—a shelter where life, work and wine are one. The winery is built into the quarries beneath the village, with vinification and ageing taking place in the terroir itself, naturally cool, humid and stable. Directly above, the south-facing terraces bring the grapes to full ripeness. The wine is born from this tension: a natural plushness, held in check by limestone freshness and a signature saline minerality.

2025 VINTAGE. On La Clotte's south-facing terraces, the warm, dry conditions of the vintage particularly favoured concentration. The harvest was fractioned, with certain parcels picked in up to three passes, to achieve a degree of precision previously reserved only for Ausone. Two young north-west-exposed Merlot and Cabernet Franc plots bring tension to the plush, radiant character of La Clotte.

>>> Plush – Chiselled – Saline.

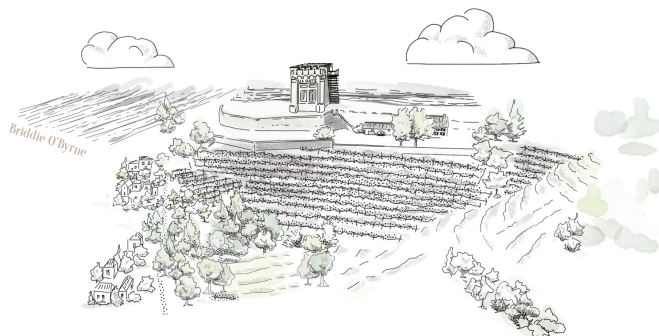


CHÂTEAU LA CLOTTE

SAINT-ÉMILION

L'ESPRIT AUSONE

FAMILLE VAUTHIER



Fiche technique 2025

SITUATION : terrasses exposées sud et nord-ouest à l'entrée sud du village.

SOLS : argilo-calcaires.

SUPERFICIE : 4 hectares.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans.

DENSITÉ DE PLANTATION : 6 000 pieds/ha.

DATES DE VENDANGES :

Merlot : 8, 10, 12 et 15 septembre.

Cabernet franc : 18 septembre.

CULTURE ET VINIFICATION :

vendange manuelle en caquettes avec tri densimétrique. Vinifications parcellaires, pigeages manuels suivis d'une macération douce par marc immergé en cuves inox.

ÉLEVAGE : 18 mois en barriques neuves dans les carrières souterraines.

CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSEMBLAGE : 85% merlot, 15% cabernet franc.

MAÎTRE DE CHAI / CHEF DE CULTURE :

Thierry Lézin / David Jean-Jean.

2025 technical sheet

LOCATION: terraced hillside exposed south and northwest at the southern entrance to the village of Saint-Émilion.

SOILS: clay-limestone.

PLANTED VINEYARD AREA: 4 hectares.

AVERAGE AGE OF VINES: 40 years.

PLANTING DENSITY: 6,000 vines/ha.

HARVEST DATES:

Merlot: 8, 10, 12 and 15 September.

Cabernet Franc: 18 September.

VITICULTURE AND WINEMAKING:

manual harvesting with density sorting. Plot-by-plot vinification, manual punching down followed by gentle maceration with a submerged cap in stainless-steel tanks.

AGING: 18 months in new barrels in underground quarries.

IN ORGANIC CONVERSION.

BLEND: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc.

CELLAR MASTER / VINEYARD MANAGER:

Thierry Lézin / David Jean-Jean.

CHÂTEAU AUSONE

SAINT-ÉMILION



Le sommet calcaire sculpté de Saint-Émilion

Depuis onze générations la famille Vauthier cultive sept hectares de vignes sur la même roche calcaire, au sommet du versant sud de Saint-Émilion. Mythe viticole depuis l'époque romaine, Ausone privilégie la finesse, affine chaque détail et ne cède jamais à la démonstration. De la vigne à la carrière souterraine, chaque geste est mesuré. Millésime après millésime, une identité se réaffirme à travers un vin qui marque le palais plus qu'il ne cherche à se dire.

LE MILLÉSIME 2025. Une saison chaude et sèche a donné des baies petites, à pellicules épaisses, naturellement concentrées, avec une acidité préservée à maturité. Une série de micro-ajustements, en réponse à ces conditions, a affiné la définition du millésime. L'épisode de canicule de fin juin, exceptionnel car particulièrement tôt dans le cycle, sera la signature de ce millésime. Pour la première fois depuis 1994, l'ensemble des cuves a été assemblé en un seul grand vin : l'expression la plus complète du terroir calcaire d'Ausone, un millésime où rien n'appelait à être écarté.

>>> Vibrant – Nuancé – En finesse.

The sculpted limestone summit of Saint-Émilion

For eleven generations, the Vauthier family has cultivated seven hectares of limestone plateau at the summit of Saint-Émilion's southern slopes. A viticultural myth since Roman times, Ausone is a study in finesse, definition and restraint. From vineyard to underground quarry, every gesture is measured. An unmistakable identity re-emerges vintage after vintage, through wines that leave their mark on the palate—wines best experienced, not explained.

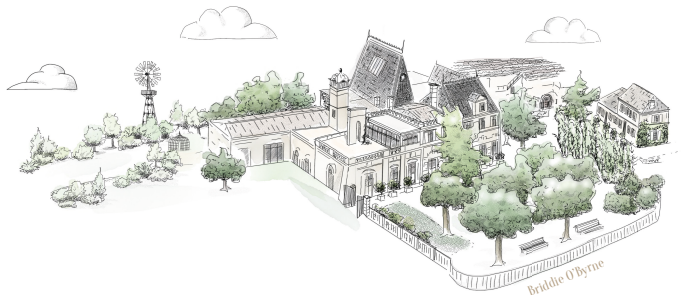
2025 VINTAGE. A warm, dry growing season gave small, thick-skinned, naturally concentrated berries, with preserved acidity at maturity. A series of micro-adjustments made in response to these conditions sharpened the definition of the vintage. The late June heatwave—exceptionally early in the cycle—proved to be a defining signature of this vintage. For the first time since 1994, every vat was assembled into a single grand vin: the most complete expression yet of Ausone's limestone terroir, a vintage that demanded nothing be left out.

>>> Vivid – Layered – Finessed.



CHÂTEAU AUSONE

SAINT-ÉMILION



Fiche technique 2025

SITUATION : plateau et coteau à l'entrée sud du village de Saint-Émilion.

SOLS : argilo-calcaires à astéries.

SUPERFICIE : 7,25 hectares.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 57 ans.

DENSITÉS DE PLANTATION :
8 000 à 12 600 pieds par hectare.

DATES DE VENDANGES :
Merlot : 2, 8, 10, 12 septembre.
Cabernet franc : 15, 16, 18 septembre.
Cabernet sauvignon : 23 septembre.

RÉCOLTE ET VINIFICATION :
vendange manuelle en cagettes avec tri densimétrique et manuel. Vinification parcellaire en foudres bois de petite taille. Extractions douces par délestages gravitaires.

ÉLEVAGE : 20 mois en barriques neuves dans les carrières souterraines.

CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSEMBLAGE : 65% cabernet franc, 30% merlot, 5% cabernet sauvignon.

MAÎTRE DE CHAI / CHEF DE CULTURE :
Philippe Baillarguet / David Jean-Jean.

2025 technical sheet

LOCATION: plateau and hillsides at the southern entrance to the village of Saint-Émilion.

SOILS: clay-limestone with asteria.

PLANTED VINEYARD AREA: 7.25 hectares.

AVERAGE AGE OF VINES: 57 years.

PLANTING DENSITY:
8,000 to 12,600 vines per hectare.

HARVEST DATES:
Merlot: 2, 8, 10, 12 September.
Cabernet Franc: 15, 16, 18 September.
Cabernet Sauvignon: 23 September.

HARVEST AND VINIFICATION:
hand-picked in small crates with density and manual sorting. Plot-based vinification in small wooden vats. Gentle extraction through gravity-driven rack and return.

AGING: 20 months in new oak barrels in underground cellars.

IN ORGANIC CONVERSION.

BLEND: 65% Cabernet Franc, 30% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon.

CELLAR MASTER / VINEYARD MANAGER:
Philippe Baillarguet / David Jean-Jean.