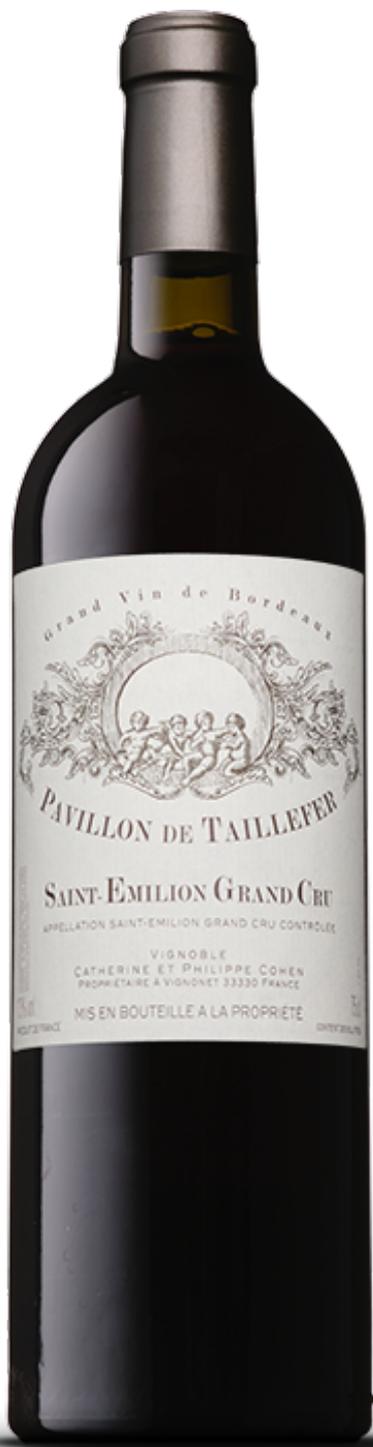


# Pavillon de Taillefer

Saint-Emilion Grand Cru



<b>Appellation</b>	Saint-Emilion Grand Cru
<b>Sol</b>	Argilo-silicieux
<b>Cépage</b>	100% Merlot
<b>Viticulture</b>	Agriculture Biologique, certifiée par ECO CERT, pas d'engrais ni de désherbant
<b>Vendange</b>	Vendange exclusivement manuelle
<b>Vinification</b>	Éraflage, pré-fermentation à froid, fermentation alcoolique naturelle, sans utilisation de levures. Aucun ajout de produit oenologique
<b>Élevage</b>	Élevage en fût de chênes Français à chauffe légère
<b>Production</b>	25 000 bouteilles par an
<b>Conditionnement</b>	Cartons ou caisse de 6 et 12 bouteilles

## Notes de dégustation

L'expression d'un merlot issu des terroirs de la rive droite de Bordeaux.

Il s'agit d'un vin de garde, que l'on peut toutefois déguster dès son plus jeune âge sur le fruit, ou bien le conserver, afin qu'il développe des notes plus évoluées de violette, de truffe, de sous-bois ou encore de notes animales.

Château Vieux Taillefer  
33330 Vignonet  
Tel : 05 57 24 19 73  
Mail : [contact@vieux taillefer.com](mailto:contact@vieux taillefer.com)