



Charnu, épicé, gourmand

---

## Voyage de Lanessan

AOC Haut-Médoc

Assemblage de Merlot,  
Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc.

Parcelles sélectionnées de Merlot et Cabernet Franc  
sur sols gravelo-argileux et de  
Cabernet Sauvignon sur sol gravelo-sableux.

Vendanges mécaniques avec sélection  
des raisins par tri optique.

Fermentation à basse température afin de garder  
la fraîcheur et les arômes fruités.

Macération de courte durée pour privilégier  
la souplesse et la rondeur des tanins.

Nez gourmand de fruits noirs et d'épices douces.  
Bouche soyeuse et charnue, à la finale croquante  
sur les nuances réglissées et de fruits rouges compotés.