

## CUVEE TRADITION



**TERROIR** : Argilo-calcaire

**CEPAGES** : 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon

**VINIFICATION** : Les raisins sont ramassés à maturité optimale. L'ensemble de la vendange a subi un éraflage. Les fermentations ont lieu en cuves inox, sous températures contrôlées. La macération est réalisée sur 15 à 21 jours et adaptée au millésime. L'élevage se déroule en cuves ciment souterraines sur une période de 18 mois.

**CARACTERISTIQUES** : De couleur pourpre, violacé dans leur prime jeunesse, la robe de ces vins évolue vers des tons orangés, ambrés après 5/ 6 ans de conservation.

Le nez est marqué par des notes de fruits rouges.

La bouche est ronde, sans agressivité. Les tanins sont fondus et la finale reste sur les fruits.

**SOIL** : Clay and Limestone.

**GRAPE VARIETY** : 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon.

**VINIFICATION** : The grapes are picked at optimal ripeness. The harvest is de-stemmed completely. The fermentations take place in stainless steel vats under controlled temperature. The maceration for 15 to 21 days is adapted to the vintage year. Maturing in cement tanks during 18 months.

**CHARACTERISTICS** : This wine shows a crimson colour, purple-blue in its youth that becomes more orange, amber after 5/6 years. The nose shows hints of red fruit. It is round, without any aggressiveness. The tannins are smooth and the finish has lingering fruit hints.

**Château Berthenon**

33390 Saint Paul de Blaye

Tél. / Fax : +33 (0)5 57 42 52 24