

Eva



VINS DE PROPRIÉTÉ DE LA FAMILLE COMPAGNET



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE **MÉDOC**
SITUATION GÉOGRAPHIQUE **BÉGADAN**

Superficie :	12 hectares
Rendement :	50 hectolitres/hectare
Production :	30 000 bouteilles
Nature du sol :	Argilo-calcaire
Encépagement :	25% Petits Verdots - 50% Merlot - 25% Cabernet Sauvignon
Récolté :	A la main
Vinification :	Tri manuel, macération pré fermentaire à froid, cuvaison 3 semaines
Dégustation :	Grillé, toasté, bouche souple, cassis, fraîche et tendue, vin élégant et solide, bel équilibre (Jacques Dupont, Le Point, 05/2015)
Harmonie des mets et des vins :	Ce vin accompagne parfaitement les viandes rouges, les gibiers et les fromages
Oenologue conseil :	Antoine Medeville

LES PRINCIPALES RÉCOMPENSES

- COUP DE CŒUR Le Point spécial vin Mai 2015
Note 15,5/20 Primeur Médoc 2014 (Jacques Dupont)
Meilleure note primeur Médoc 2014

SCEA Compagnet
10 Route de Lesparre
33340 BÉCADAN

Tel. +33 (0)5 56 41 57 75
Fax +33 (0)5 56 41 53 22

info@compagnetvins.com