



# BATHEOS



Millésime:

**2020**

Assemblage:

70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot

Surface:

0,5Ha

Nombre de bouteilles:

2000 bouteilles numérotées

Sol:

Argilo Graveleux

Vinification/Elevage:

Vinification Intégrale

Durée de cuvaison:

30 jours

Contrôle des températures:

Par ruissellement et thermo-frigo-pompe

Barrique:

100% / 14mois

Vendanges:

Mécaniques

ABV:

13,50%

Porte greffe:

101-14

Age moyen de la vigne:

15 à 20 ans

Type de taille:

Guyot Double (GD) / Guyot Simple (GS)

Densité:

GD 5000 pieds/Ha / GS 6250 pieds/Ha

Conseil dégustation:

18 à 20 °C

Conservation:

5 à 7 ans

Récompenses:

2 étoiles Guide Hachette

**Vignoble certifié HVE niveau 3  
Appellation Médoc Contrôlée**

**A l'origine, Pierre Yves Joannon, passionné d'histoire, a l'idée de mêler l'univers du romand Jules Vernes (Vingt Mille lieues sous les mers) et son histoire familiale au travers des chroniques du Professeur Gabriel. Ce concept imaginaire a donné naissance à plusieurs cuvées dont Bathéos. Ce vin haut de gamme issu de vinification intégrale à la production ultra-limitée de 2000 bouteilles numérotées a une étiquette aux reflets bleutés évoquant les fonds marins. Chaque bouteille est enrobée de papier de soie et accompagnée du livret des chroniques de Gabriel ainsi que d'une maquette du Nautilus en Chocolat.**