



Carton intérieur § extérieur



Millésime:	2021
Assemblage:	55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon
Surface:	2,5Ha
Nombre de bouteilles:	13333 bouteilles numérotées
Sol:	Argilo Graveleux
Vinification/Elevage:	Traditionnel en fût de chêne et cuve en ciment
Durée de cuvaison:	30 jours
Contrôle des températures:	Par ruissellement et thermo-frigo-pompe
Barrique:	10% / 12 mois
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

**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 roman de Jules Verne (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 le Secret du Nautilus, disponible uniquement en édition limitée. L'étiquette quand à elle représente sur fond noir le submersible entouré d'une iconique pieuvre géante.