

# Eva



VINS DE PROPRIÉTÉ DE LA FAMILLE COMPAGNET



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

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