



AMETHYSTE

de GENIBON

Ce vin est vinifié de façon traditionnelle puis élevé pendant 12 mois en barriques de chêne français.

Chaque année, la proportion des cépages qui composent l'assemblage varie afin de mettre en valeur la meilleure expression de chacun d'eux.

Dégusté jeune, ce vin présente des tanins et des arômes boisés marqués qui se fondent progressivement et lui confèrent une bonne aptitude au vieillissement.

- ✚ **Millésime 2015** : 60 % Merlot - 40 % Malbec
Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de France 2017

- ✚ **Millésime 2014** : 70 % Malbec - 20 % Merlot - 10 % Cabernet Sauvignon
Médaille d'Argent au Concours des Grands Vins de France 2016

- ✚ **Millésime 2012** : 80 % Merlot - 10 % Cabernet Sauvignon
Médaille de Bronze au Concours des Féminales 2014 - sélection Guide Hachette 2015

- ✚ **Millésime 2010** : 53 % Merlot - 47 % Malbec
Médaille de Bronze au Concours des Grands Vins de France 2012
Coup de Cœur du Guide Hachette 2013

- ✚ **Millésime 2009** : 70 % Malbec - 30 % Merlot
Médailles d'Or au Challenge 2011 et Concours des Grands Vins de France 2011
1 étoile au Guide Hachette 2012

- ✚ **Millésime 2008** : 50 % Merlot - 50 % Malbec
Médaille de Bronze au Challenge 2010 - 1 étoile au Guide Hachette 2011

- ✚ **Millésime 2007** : 75 % Malbec - 25 % Cabernet Franc
1 étoile au Guide Hachette 2010