



MEDAILLES :

Wine Spectator 88-91
Robert Parker 90
James Suckling 90
Gault & Millau 15,5/20
Sommelier Wine Awards UK : Or
Sélection Mondiale des vins du Canada : Argent
Concours Mondial de Bruxelles : Argent
The International Wine Challenge : Commended



VIGNERON : Jean-Michel Lapalu.

SURFACE : 70 ha.

TERROIR

SITUATION :

Commune de Bégadan à quelques kilomètres de l'estuaire de la Gironde. Altitude de 20 mètres.

TYPE DE SOL :

Sol argilo-calcaire avec un sous-sol calcaire fractionné permettant aux racines de la vigne de descendre profondément afin de s'alimenter en nutriments et en eau, même au plus fort de l'été.

CLIMAT :

Climat tempéré et océanique : Température moyenne de 20°C. Les températures sont relativement froides en hiver favorisant le repos végétatif et un peu plus chaudes en été; conditions optimales pour la maturité des Cabernets Sauvignon.

Pluviométrie annuelle : 783 mm

TRAVAIL DE L'HOMME :

Cépages : 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc et 3% Petit Verdot.

Degré d'alcool : 13,6% vol.

Age des vignes : Supérieur à 40 ans.

Densité de plantation : 8500 pieds/hectare.

Rendement : 45 hectolitres/hectare.

TYPE DE VITICULTURE : Viticulture raisonnée avec enherbement naturel et labours superficiels mécaniques.

VENDANGE :

Vendanges mécaniques, au plus près de la maturité contrôlée par analyses et par des suivis gustatifs de toutes les parcelles 2 à 3 fois par semaine.

Date des vendanges :

22 septembre premiers merlots, 10 octobre derniers Cabernets Sauvignon.

Méthode de sélection :

Conquet de réception vibrant, table de tri manuel de 3 personnes et trieur à rouleaux.

VINIFICATION :

En cuves ciments et inox thermorégulées. Macération de 3 à 4 semaines.

Type de pressurage :

Pneumatique avec sélection des premières et secondes presses.

Type de levure :

Levures sélectionnées.

Température :

Moyenne de 25°C.

Remontages :

3 à 4 fois par jour pendant 4 jours.

Fermentation Malolactique :

En cuve inox thermo-régulées.

Collage : Blanc d'oeuf ou gélatine.

ÉLEVAGE :

En barriques de chêne français durant 12 mois avec 1/3 de barrique neuve.

MISE EN BOUTEILLE :

A la propriété avec une filtration (filtres à plaque de cellulose).

DÉGUSTATION :

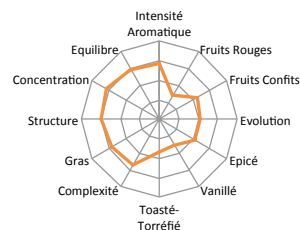
Robe : Belle évolution vers un rouge couleur brique.

Nez : Des notes de fruits accompagnées d'un boisé franc et complexe.

Bouche : Tanins souples et fondus. Ampleur et volume en bouche. Finale longue et harmonieuse.

Accord mets et vins : Viandes grillées, braisées, en sauce ou rôties.

Complexe & Corsé



Garde optimum : 2020-2025

Capacité à vieillir : ★ ★ ★ ★