



MEDAILLES :

Robert Parker 89
Wine Spectator 87-90
Wine Enthusiast 86
Gilbert & Gaillard 86
Concours de Macon : Or



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 : 575 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 :

25 septembre premiers merlots, 14 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 :

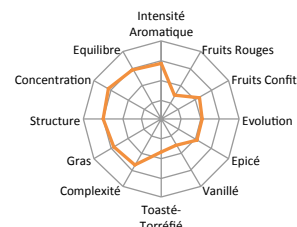
A la propriété avec une filtration (filtres à plaque de cellulose).

DÉGUSTATION :

Notes légèrement boisées avec des traces d'épices et de fruits secs. Arômes de fruits rouges délicats, tels que fraises, prolongés de parfums de violettes et de raisins. Au palais, le vin s'affine sur des notes de fruits secs et de cèdre. Finale avec des notes de clous de girofle et de cannelle.

Accord mets et vins : Long arrière-goût qui permet un excellent assortiment du vin avec un fromage mûr à pâte dure ou un rôti de bœuf aux pommes de terre à la crème et aux fines herbes.

Complexe & Corsé



Garde optimum : 2021-2026

Capacité à vieillir : ★ ★ ★ ★