



MEDAILLES :
Gilbert & Gaillard 87/100
James Suckling : 90
Decanter 85+
Robert Parker 90
Concours de Lyon : Argent
Concours de Bordeaux : Bronze



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 : 823 mm

TRAVAIL DE L'HOMME :

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

Densité de plantation : 8500 pieds/hectare.

Rendement : 46 hectolitres/hectare.

Degré d'alcool : 13% vol.

Age des vignes : Supérieur à 40 ans.

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 :

23 septembre premiers merlots, 16 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 :

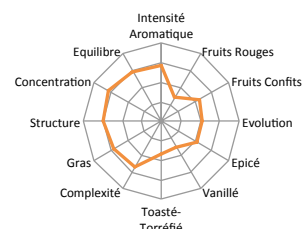
A la propriété avec une filtration (filtres à plaque de cellulose).

DÉGUSTATION :

Fruits des bois noirs et bleus mûrs avec un soupçon de terre. Le goût de cassis apparaît bien au nez et au palais, prolongé par des arômes de mûres et de myrtilles sur le palais secondaire. Le sol de la forêt et les épices donnent une belle robustesse à la finale et le goût demeure longtemps grâce à l'équilibre entre les tanins et l'alcool.

Accord mets et vins : Servez-le en accompagnement d'une biche ou d'un chevreuil mijoté, avec sauce crémeuse et champignons de saison.

Complexe & Corsé



Garde optimum : 2022-2027

Capacité à vieillir : ★ ★ ★ ★