



TERROIR

MEDAILLES :

Concours de Macon : Bronze



Concours de Bordeaux : Bronze



VIGNERON : Jean-Michel Lapalu.

SURFACE : 70 ha.

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 : 1028 mm

TRAVAIL DE L'HOMME :

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

Degré d'alcool : 12,8% vol.

Age des vignes : Supérieur à 50 ans.

Densité de plantation : 8500 pieds/hectare.

Rendement : 40 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 :

15 septembre premiers merlots, 25 septembre 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 :

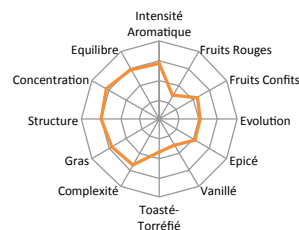
A la propriété avec une filtration (filtres à plaque de cellulose).

DÉGUSTATION :

Robe : Arômes de fruits frais et d'épices, avec une odeur de vanille qui se prolonge par une fragrance de cèdre. Nez complexe, avec différentes couches de prunes et de fruits des bois. Le palais met parfaitement en évidence le fruité du vin.

Accord mets et vins : Tanins légèrement râpeux, à l'alcool bien équilibré, et qui font du vin un excellent accompagnement de plats de viande rouge. Essayez un rôti de bœuf braisé sauce béarnaise, servi avec des légumes cuits à la vapeur et des pommes lyonnaises.

Complexe & Corsé



Garde optimum : 2023-2028

Capacité à vieillir : ★ ★ ★ ★