



TERROIR

SITUATION

Commune de Saint-Sauveur limitrophe de Pauillac à proximité de la forêt. Exposition Nord/Sud. Altitude de 13 mètres.

SOIL:

Terroir de graves fines sur un plateau calcaire très filtrant. L'enracinement des vignes en est grandement favorisé.

CLIMATE:

Climat tempéré et océanique. La proximité de la Gironde protège les vignobles des risques de grêle lors des orages estivaux. Moyenne pluviométrique : 991 mm.

TRAVAIL DE L'HOMME :

Cépages : 50% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc et 2% Petit Verdot.

Degré d'alcool : 12,7% vol.

Age des vignes : Moyenne de 30 ans.

VIGNERON : Jean-Michel Lapalu.

SURFACE : 126 ac / 51 ha.

Densité de plantation : 8000 pieds/hectare.

Rendement : 42 hectolitres/hectare.

TYPE DE VITICULTURE : Viticulture raisonnée avec enherbement contrôlé et désherbage sous les rangs; labour d'un rang sur deux.

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 :

5 octobre pour les premiers merlots, 12 octobre pour les 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 :

Pressoirs verticaux et sélection des premières et secondes presses.

Type de levure :

Levures sélectionnées.

Temperature:

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 cuves inox.

LMISE EN BOUTEILLE :

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

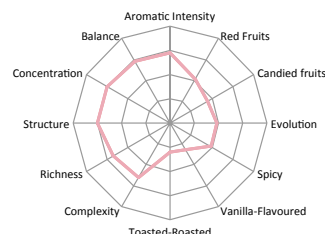
DÉGUSTATION :

Mûres et fruits frais, montrant une douce présence tannique. Une bonne concentration et une belle attaque de fruits rouges sur le palais, qui se prolonge sur des tanins souples et une acidité rafraîchissante.

Accord mets et vin:

Ce vin accompagnera parfaitement une côte de boeuf cuisinée avec du romarin, de l'ail et du thym, servi avec des panais, du celeri, et des carottes.

Aromatique et Harmonieux



Garde optimum 2018-2022

Capacité à vieillir: ★ ★