

VIGNERON : Jean-Michel Lapalu.

SURFACE : 15 ha.



TERROIR

### SITUATION :

Commune de Saint-Sauveur proche de Pauillac à proximité de la forêt.

### TYPE DE SOL :

Plateau sablo-graveleux sur socle calcaire.

### CLIMAT :

Des précipitations relativement élevées dans cette partie du Haut-Médoc, les vignes sont sur des sols très filtrants, ce qui leur permet de sécher rapidement. 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 :** 55% Cabernet Sauvignon 45% Merlot.

**Degré d'alcool :** 13,2% vol.

**Age des vignes :** Moyenne de 20 ans.

**Densité de plantation :** 8500 pieds/hectare.

**Rendement :** 48 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 :

Premiers Merlots le 28 Septembre derniers  
Cabernets Sauvignons le 20 Octobre .

### Méthode de sélection :

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

### VINIFICATION :

En cuves d'acier inoxydable thermorégulées, macérations de 3 à 4 semaines suivant le cépage

### Type de pressurage :

Pressoirs verticaux et 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'œuf.

### ÉLEVAGE :

Fûts de chêne français durant 12 mois et 20% de barriques neuves.

### MISE EN BOUTEILLE :

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

### DÉGUSTATION :

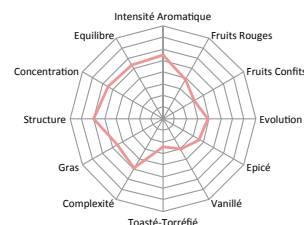
**Robe :** Couleur rubis vive et dense.

**Nez :** Expressif et sur le fruit avec un boisé discret.

**Bouche :** Souple avec des tanins soyeux. Une bonne longueur sur la finale.

**Accord mets et vins :** Magrets de canard, les carrés d'agneau et les viandes blanches.

## Aromatique & Harmonieux



**Garde optimum :** 2019-2021

**Capacité à vieillir :** ★ ★