

TERROIR

CONSULTANT : Cécile Mesure.

VIGNERON : Benoît Coq.

SURFACE : 30 ha.

SITUATION :

Commune d'Eynesse sur coteaux exposés Sud Ouest sur les contreforts de la Dordogne. Altitude de 80 mètres.

TYPE DE SOL :

Différents types de sols, argileux, limoneux et calcaire. Sols drainant plus ou moins profonds et bien équilibrés.

CLIMAT :

Tempéré et océanique à influence continentale; proximité de la Dordogne ce qui permet une amplitude thermique favorable à la maturité. Pluviométrie annuelle : 913 mm

TRAVAIL DE L'HOMME :

Cépages : 80% Merlot et 20% Cabernet Franc.

Degré d'alcool : 13% vol.

Age des vignes : Moyenne de 20 ans.

Densité de plantation : 3-4000 pieds/hectare.

Rendement : 55 hectolitres/hectare.

TYPE DE VITICULTURE : Viticulture raisonnée. Rotation de semis de céréales et de légumineuses à l'automne pour décompacter et enrichir naturellement les sols (transformation de l'azote atmosphérique dans le sol), travaux en vert (dédoublage, ébourgeonnage, effeuillages mécaniques).

VENDANGE :

Mécaniques avec dégustation tous les 2 jours des baies pour obtenir la maturité voulue et optimale.

Date des vendanges :

Du 5 au 10 octobre.

Méthode de sélection :

Système selectif process : Tri mécanique des baies permettant d'écartier tout débris végétaux post vendange.

VINIFICATION :

Vinification traditionnelle en cuves inox thermo-régulées.

Macération de 3 à 4 semaines.

Type de levure :

Levures de souche bordelaise.

Température :

Une montée graduelle de 24°C à 30°C.

Remontages :

3 à 4 fois par jour pendant 4 jours.

Fermentation Malolactique :

En cuve inox thermo-régulées.

Collage : Gélatine alimentaire.

ÉLEVAGE :

Élevage en cuves inox et béton pendant 8 à 14 mois.

MISE EN BOUTEILLE :

A la propriété avec une filtration.

DÉGUSTATION :

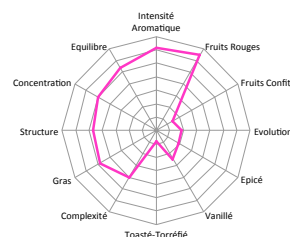
Robe : Rubis.

Nez : Notes délicates de fruits rouges.

Bouche : Équilibré en bouche, l'attaque est ample et agréable, les tanins sont soyeux et délicats avec une belle fraîcheur aromatique.

Accord mets et vins : Charcuterie, viandes rouges ou du fromage à pâte dure.

Fruité & Gourmand



Garde optimum : 2018-2021

Capacité à vieillir : ★ ★