

TERROIR

SITUATION :

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

TYPE DE SOL :

Argilo-calcaire : pourcentage d'argile supérieur à 20% avec des sols peu profonds et limitant permettant une excellente concentration & maturation des raisins.

CLIMAT :

Tempéré et océanique à influence océanique; 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, 20% Cabernet Franc

Degré d'alcool : 14% vol.

Age des vignes : Moyenne de 25 ans.

CONSULTANT : Cécile Mesure.

VIGNERON : Benoît Coq.

SURFACE : 10 ha.

Densité de plantation : 4000 pieds/hectare.

Rendement : 40 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 manuels, décompactage)

VENDANGE :

Mécanique avec dégustation tous les 2 jours des baies pour obtenir la maturité optimale.

Date des vendanges :

Entre le 7 et 8 octobre

Méthode de sélection :

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

VINIFICATION :

Vinification traditionnelle en cuves et 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 :

Protéines végétales.

ÉLEVAGE :

Fûts de chêne français : 1/3 neuf, 1/3 d'un vin et 1/3 de deux vins pendant 12 à 14 mois.

MISE EN BOUTEILLE :

A la propriété avec une filtration tangentielle.

DÉGUSTATION :

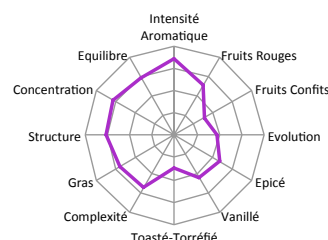
Robe : Rubis aux reflets grenat.

Nez : Des arômes de fruits noirs et épicés délicatement toastés et vanillés.

Bouche : Du gras et de la sucrosité à l'attaque, un bel équilibre avec des tanins soyeux et délicats. Une complexité aromatique de fruits rouges et d'épices avec une belle longueur.

Accord mets et vins : Un tournedos sauce bordelaise, des côtelettes d'agneau, du veau grillé ou de la pintade.

Aromatique & Génereux



Garde optimum : 2019-2021

Capacité à vieillir : ★ ★ ★