



TERROIR

MÉDAILLES :

Wine Spectator : 88-91
James Suckling : 90
Wine Enthusiast : 86
Gault & Millau : 14,5/20
Concours Mondiale des Vins - Canada : Or
Concours Mondial de Bruxelles : Argent



VIGNERON : Jean-Michel Lapalu.

SURFACE : 26 ha.

SITUATION :

Commune de Jau Dignac et Loirac avec une altitude de 18 mètres. Le vignoble surplombe l'estuaire de la Gironde et se trouve à moins de 10 kilomètres de l'océan.

TYPE DE SOL :

Graves garonnaises du quaternaire.

CLIMAT :

Climat tempéré et océanique : c'est le vignoble le plus proche conjointement de la Gironde et de l'Océan avec le moins de précipitations annuelles. Pluviométrie annuelle: 822 mm.

TRAVAIL DE L'HOMME :

Cépages : 62% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc et 6% Petit Verdot.

Degré d'alcool : 13,5% vol.

Age des vignes : Moyenne de 30 ans.

Densité de plantation : 5500 pieds/hectare.

Rendement : 50 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 visuels et gustatifs de toutes les parcelles 2 à 3 fois par semaine.

Date des vendanges :

22 septembre premiers merlots, 10 octobre derniers Cabernets Sauvignon.

Méthode de sélection :

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

VINIFICATION :

En cuves bois, 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.

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.

ÉLEVAGE :

En fûts de chêne français durant 12 mois avec 1/3 de fût neuf.

MISE EN BOUTEILLE :

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

DÉGUSTATION :

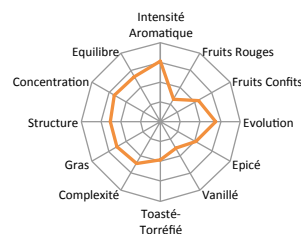
Robe : Couleur rouge brique.

Nez : Nez épicié, avec un fruité fondu très séduisant.

Bouche : Tanins solides, ronds et gras. Une bonne impression de volume avec une belle longueur en bouche.

Accord mets et vins : Magret de canard, carré d'agneau et les viandes blanches.

Complexe & Corsé



Garde optimum : 2018-2020

Capacité à vieillir : ★ ★ ★