

**MÉDAILLES :**  
Concours de Blaye : Argent  
PARKER : 86



**VIGNERON :** Jean-Michel Lapalu.  
**SURFACE :** 26 ha.



TERROIR

### 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: 863 mm.

### TRAVAIL DE L'HOMME :

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

**Degré d'alcool :** 13,6% vol.

**Age des vignes :** Moyenne de 30 ans.

**Densité de plantation :** 5500 pieds/hectare.

**Rendement :** 47 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 :

23 septembre premiers merlots, 16 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 :

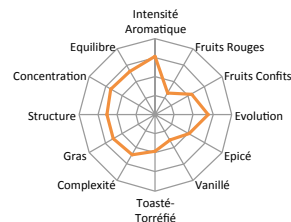
A la propriété avec une filtration (filtres à plaque de cellulose).

### DÉGUSTATION :

Fruits noirs concentrés aux arômes d'herbes vertes fraîches. Les arômes secondaires se déclinent en fraises et confiture de cerises noires. Le fruit emplit le palais, accompagné de parfums épicés et d'une odeur de cèdre, tandis que les senteurs herbacées font de la dégustation un instant délicieux. Texture riche et complexe aux tanins veloutés, bonne acidité et très longue finale.

**Accord mets et vins :** Excellent avec un magret de canard rôti accompagné de haricots verts, d'une sauce au thym et de frites.

## Complexe & Corsé



**Garde optimum :** 2020-2022

**Capacité à vieillir :** ★ ★ ★