

MÉDAILLES :
Concours des Feminalises : Argent



VIGNERON : Jean-Michel Lapalu.

SURFACE : 21 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: 1080 mm.

TRAVAIL DE L'HOMME :

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

Degré d'alcool : 12,6% vol.

Age des vignes : Moyenne de 30 ans.

Densité de plantation : 5500 pieds/hectare.

Rendement : 42 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 :

15 septembre premiers merlots, 25 septembre 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 :

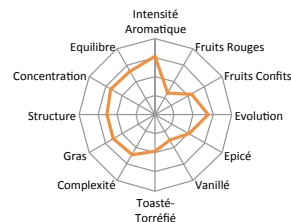
A la propriété avec une filtration (filtres à plaque de cellulose).

DÉGUSTATION :

Nez aux arômes frais et intenses de cerises et de confiture de fraises. Les fragrances puissantes de fraises, de cassis et de feuilles de cassis procurent une longue finale qui se clôt sur une note de vanille douce. Acidité séduisante, tanins mûrs et alcool équilibré.

Accord mets et vins : À servir avec un chevreuil mijoté et des choux de Bruxelles accompagnés d'une sauce au porto.

Complexe & Corsé



Garde optimum : 2021-2023

Capacité à vieillir : ★ ★ ★