

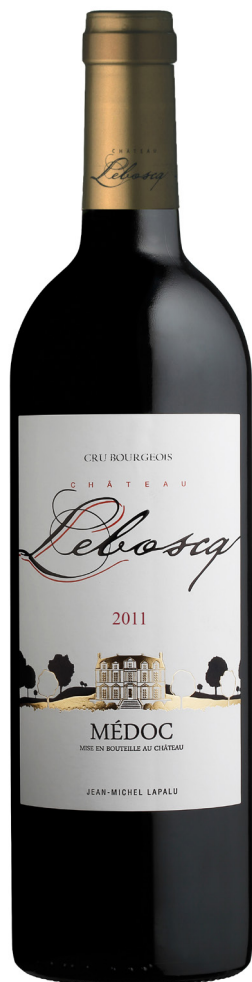
MEDAILLES :

Wine Spectator : 86-89
Decanter: ***
WineEnthusiast: 87
Jancis Robinson: 16
Concours de Macon: Or
Concours Général Agricole Paris : Or



VIGNERON : Jean-Michel Lapalu.

SURFACE : 30 ha.



TERROIR

SITUATION :

Commune de Saint-Christoly en bordure de Gironde. Sur une croupe de grave culminant à 18 mètres d'altitude.

TYPE DE SOL :

Graves profondes dominant la Gironde.

CLIMAT :

Climat tempéré et océanique : Printemps doux; condition optimale pour éviter les gelées d'avril-mai. Cet emplacement est toujours ventilé par une brise en provenance de la Gironde; permet de maintenir un état sanitaire parfait sur le vignoble. Pluviométrie annuelle: 580 mm.

TRAVAIL DE L'HOMME :

Cépages : 48% Cabernet Sauvignon 48% Merlot
4% Cabernet Franc.

Degré d'alcool : 13,2% vol.

Age des vignes : Moyenne de 20 ans.

Densité de plantation : 8500 pieds/hectare.

Rendement : 45 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 gustatifs de toutes les parcelles 2 à 3 fois par semaine.

Date des vendanges :

28 septembre premiers merlots, 14 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, ciment et inox thermorégulés. Macération de 3 à 4 semaines.

Type de pressurage :

Pressoirs pneumatiques et sélection des premières et secondes presses.

Type de levure :

Levures sélectionnées.

Température :

Moyenne de 25°C.

ÉLEVAGE :

En barriques de chêne français de 2 et 3 ans et 5% de barriques neuves.

MISE EN BOUTEILLE :

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

Remontages :

1 à 2 par jour durant la 1ère semaine de fermentation

Fermentation Malolactique :

En cuve inox thermo-régulées.

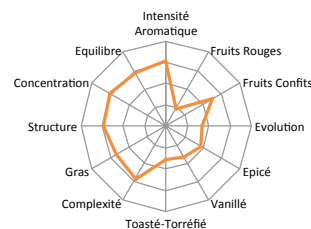
Collage : Blanc d'oeuf.

DÉGUSTATION :

Notes légèrement boisées avec des traces de fruits des bois, avec des notes plus accentuées de violettes et de raisins. Au palais, combinaison harmonieuse de senteurs de cèdre, de fruits secs cuir et de tabac. Longue et élégante finale aux touches épicées.

Accord mets et vins : Une jolie complexité qui permet un parfait assortiment avec un fromage mûr à pâte dure ou beau morceau de viande lardée de gras.

Complexe & Corsé



Garde optimum : 2018-2023

Capacité à vieillir : ★★★★★