

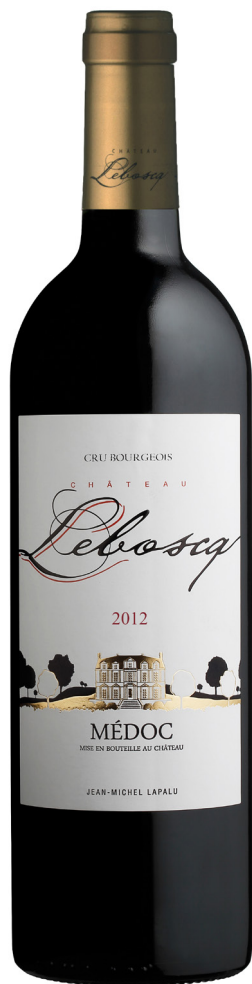
MEDAILLES :

Parker : 85
Wine Spectator : 87
Le Point : 15,5
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: 830 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 :

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, 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.

Remontages :

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

Fermentation Malolactique :

En cuve inox thermo-régulées.

Collage : Blanc d'oeuf.

ÉLEVAGE :

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

MISE EN BOUTEILLE :

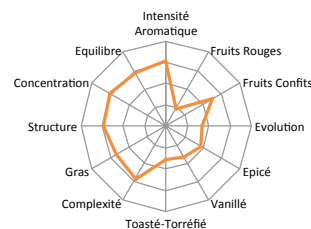
A la propriété avec une filtration (filtres à plaque de cellulose).

DÉGUSTATION :

Arômes légers de fruits des bois, avec des notes plus accentuées de terre et de bois. Au palais, combinaison harmonieuse de senteurs de cèdre, de cuir et de tabac. Longue et élégante finale aux touches herbacées.

Accord mets et vins : Les tanins nécessitent encore un certain temps ou un beau morceau de viande lardée de gras. À servir avec une entrecôte sauce béarnaise et un gratin de pommes de terre.

Complexe & Corsé



Garde optimum : 2020-2022

Capacité à vieillir : ★ ★ ★