

VIGNERON : Jean-Michel Lapalu.

SURFACE : 18 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: 1037 mm.

### TRAVAIL DE L'HOMME :

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

**Degré d'alcool** : 12,7% vol.

**Age des vignes** : Moyenne de 20 ans.

**Densité de plantation** : 8500 pieds/hectare.

**Rendement** : 41 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 :

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, ciment et inox thermorégulateurs. 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'œuf.

### ÉLEVAGE :

En barriques de chêne français durant 12 mois avec 1/3 de barrique neuve.

### MISE EN BOUTEILLE :

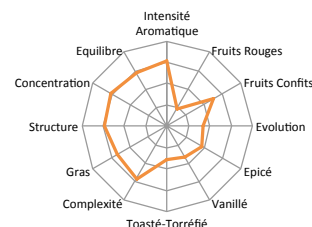
A la propriété avec une filtration (filtres à plaque de cellulose).

### DÉGUSTATION :

Délicate senteur de fruits frais, avec une note de confiture de fraises et une légère finale de cuir au nez. Les fruits noirs et rouges dégagent des notes vibrantes au palais, tandis que les arômes de quatre-épices et de tabac confèrent une certaine profondeur au vin.

**Accord mets et vins** : Les tanins à la belle structure accompagneront idéalement un magret de canard légèrement croustillant et servi avec des pommes de terre rôties et une sauce aux champignons.

## Complexe & Corsé



**Garde optimum** : 2021-2023

**Capacité à vieillir** : ★ ★ ★