



TERROIR

MÉDAILLES :

Rober Parker : 90
Wine Spectator : 85-88
James Suckling : 88-89
Concours Agricole de Paris : Argent
Concours de Blaye : Argent



VIGNERON : Jean-Michel Lapalu.

SURFACE : 40 ha.

SITUATION :

Commune de Saint Sauveur, limitrophe de Pauillac. Vignoble situé au sud, proche de la Gironde bénéficiant d'un micro climat tempéré. Altitude de 15 mètres.

TYPE DE SOL :

Sol varié avec des graves argileuses et sablonneuses.

CLIMAT :

Des précipitations relativement élevées dans cette partie du Haut-Médoc, les vignes sont sur des sols très filtrants, ce qui leur permet de sécher rapidement. La proximité de la Gironde protège les vignobles des risques de grêle lors des orages estivaux. Moyenne pluviométrique : 802 mm.

TRAVAIL DE L'HOMME :

Cépages : 75% Cabernet Sauvignon et 25% Merlot.

Degré d'alcool : 13,7% vol.

Age des vignes : Moyenne de 25 ans.

Densité de plantation : 7500 pieds/hectare.

Rendement : 50 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 :

22 septembre premiers merlots, 10 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 barriques de chêne français durant 12 mois avec 1/3 de barrique neuve.

MISE EN BOUTEILLE :

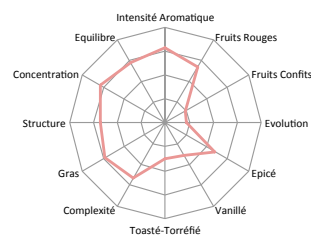
A la propriété avec une filtration (filtres à plaque de cellulose).

DÉGUSTATION :

Senteurs raffinées de fruits rouges, tabac, épices et fruits secs. Fraises mûries au soleil, mûres de Boysen, cannelle et une touche de pruneaux et de dattes. Le palais est riche et les arômes du nez sont concentrés, laissant perdurer une douce sensation de fruité.

Accord mets et vins : L'alcool bien équilibré, et les tanins doux et veloutés permettent à ce vin de s'accorder à merveille avec des fromages mûrs à pâte dure comme le Comté, le Gruyère, le Gouda ou le Parmesan. Peut être servi aussi avec le classique rôti du dimanche.

Aromatique & Harmonieux



Garde optimum : 2020-2025

Capacité à vieillir : ★ ★ ★ ★