



TERROIR

### NOTES :

Wine Enthusiast : 88  
Wine Spectator : 85-88  
Jancis Robinson : 15/20  
Robert Parker : 85

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 : 589 mm.

### TRAVAIL DE L'HOMME :

**Cépages** : 75% Cabernet Sauvignon et 25% Merlot.

**Degré d'alcool** : 13% 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 :

25 septembre premiers merlots, 15 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 :

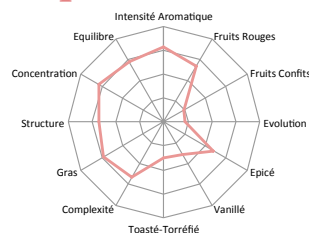
A la propriété avec une filtration (filtres à plaque de cellulose).

### DÉGUSTATION :

Généreux arômes de cèdre, de copeaux de crayon et de sol de la forêt. Le nez secondaire offre des parfums fruités qui s'accordent parfaitement sur le palais avec les saveurs de cassis acidulé, de prunes et de fruits rouges. Épices de poivre et de réglisse douce en finale. Arrière-goût long et équilibré, aux tanins soyeux.

**Accord mets et vins** : À servir avec une pintade lardée au bacon, des légumes racines et une sauce au vin rouge.

## Aromatique & Harmonieux



**Garde optimum** : 2021-2026

**Capacité à vieillir** : ★ ★ ★ ★