

### MÉDAILLES :

Concours Général Agricole de Paris : Or

Concours de Macon : Bronze



VIGNERON : Jean-Michel Lapalu.

SURFACE : 30 ha.



TERROIR

### 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 : 1053 mm.

### TRAVAIL DE L'HOMME :

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

**Degré d'alcool** : 12,9% vol.

**Age des vignes** : Moyenne de 25 ans.

**Densité de plantation** : 6500 pieds/hectare.

**Rendement** : 42 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 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 :

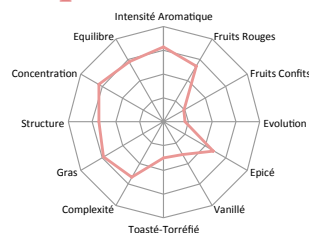
A la propriété avec une filtration (filtres à plaque de cellulose).

### DÉGUSTATION :

Goût épicé savoureux associé à des arômes d'herbes et de fruits frais. La cannelle, les clous de girofle et la menthe se mêlent magnifiquement aux prunes et au cassis mûris au soleil. Le palais se clôt sur des notes intenses de café, de tabac et de chocolat amer.

**Accord mets et vins** : Un vin à déguster avec un jarret d'agneau braisé, accompagné d'une sauce à base d'herbes, de tomates et d'oignons, et de légumes racines de saison.

## Aromatique & Harmonieux



**Garde optimum** : 2023-2028

**Capacité à vieillir** : ★ ★ ★ ★