



MEDAILLES :
Wine Spectator : 86-89
Wine Enthusiast : 89
Robert Parker : 86
Concours de Macon : Bronze



VIGNERON : Jean-Michel Lapalu.

SURFACE : 51 ha.

TERROIR

SITUATION :

Commune de Saint-Sauveur limitrophe de Pauillac à proximité de la forêt. Exposition Nord/Sud. Altitude de 13 mètres.

TYPE DE SOL :

Terroir de graves fines sur un plateau calcaire très filtrant. L'enracinement des vignes en est grandement favorisé.

CLIMAT :

Climat tempéré et océanique. 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 : 50% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc et 2% Petit Verdot.

Degré d'alcool : 13% vol.

Age des vignes : Moyenne de 30 ans.

Densité de plantation : 8500 pieds/hectare.
Rendement : 52 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, 12 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'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 :

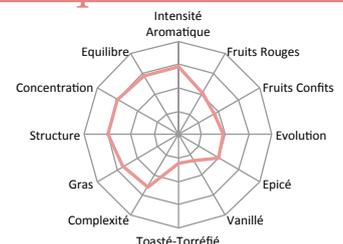
Robe : Rouge rubis vive et dense.

Nez : Bonne expression aromatique assez complexe; boisée, discrète et élégante.

Bouche : Tanins élégant avec une bonne amplitude en bouche.

Accord mets et vins : Grillades et plats en sauce, viandes blanches et certains poissons de rivière.

Aromatique & Harmonieux



Garde optimum : 2019-2021

Capacité à vieillir : ★ ★ ★