



MEDAILLES :

Wine Spectator : 86
Parker : 85+
Jancis Robinson : 15,5
Général Agricole Paris : Or
Concours de Blaye : Argent
Decanter Asia Wine Awards : 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 : 843 mm.

TRAVAIL DE L'HOMME :

Cépages : 50% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc et 2% Petit Verdot.

Degré d'alcool : 13,3% vol.

Age des vignes : Moyenne de 30 ans.

Densité de plantation : 8500 pieds/hectare.

Rendement : 48 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 :

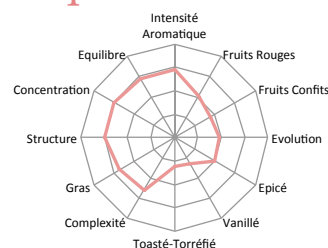
A la propriété avec une filtration (filtres à plaque de cellulose).

DÉGUSTATION :

Arômes de fruits rafraîchissants, et plus particulièrement de prunes et de cassis, avec une légère note de vanille. Riches senteurs de fruits rouges au palais, prolongées d'un arrière-goût et d'une finale boisés. Les parfums d'épices, telles que clous de girofle et cannelle, se poursuivent en bouche.

Accord mets et vins : La longue finale aux tanins équilibrés convient parfaitement à une cuisse d'agneau garnie de romarin et d'ail. Pommes de terre rôties, carottes, chips sucrées et oignons, servis avec une sauce au vin rouge.

Aromatique & Harmonieux



Garde optimum : 2020-2022

Capacité à vieillir : ★ ★ ★