

MEDAILLES :
Concours Bordeaux : Argent



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 : 1053 mm.

TRAVAIL DE L'HOMME :

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

Degré d'alcool : 12,7% vol.

Age des vignes : Moyenne de 30 ans.

Densité de plantation : 8000 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 septembre 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 :

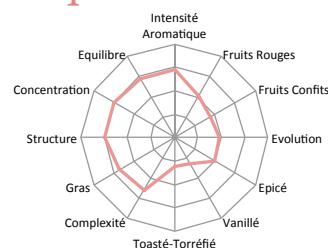
A la propriété avec une filtration (filtres à plaque de cellulose).

DÉGUSTATION :

Les parfums de cerises noires, de mûres et de douces prunes confèrent au vin une note légèrement épicée. Bonne concentration et excellents arômes de fraises au palais. Finale aux touches de chocolat amer et de cuir. Arrière-goût prolongé aux tanins souples et à l'acidité rafraîchissante.

Accord mets et vins : Se marie parfaitement avec un rôti de bœuf ou d'agneau aux herbes, telles que romarin, ail et thym, et accompagné de panais, de céleris et de racines de persil cuits au four.

Aromatique & Harmonieux



Garde optimum : 2021-2023

Capacité à vieillir : ★ ★ ★