

**MEDAILLES :**  
Feminalise : Or  
Sakura : Argent



**CONSULTANT :** Stéphane Derenoncourt.

**VIGNERON:** Benoît Coq.

**SURFACE :** 12 ha.



TERROIR

### SITUATION :

Commune de Saint-Hippolyte en pied de côte sud du plateau de Saint-Émilion.  
Altitude de 50 mètres.

### TYPE DE SOL :

Safres, silices et limons.

### CLIMAT :

Tempéré et océanique à influence continentale. La côte sud de Saint-Émilion permet une amplitude thermique favorable à la maturité. Pluviométrie annuelle de 790 mm.

### TRAVAIL DE L'HOMME :

**Cépages :** 80% Merlot et 20% Cabernet Franc.

**Degré d'alcool :** 12,5% vol.

**Age des vignes :** Moyenne de 18 ans.

**Densité de plantation :** 6200 pieds/hectare.

**Rendement :** 49 hectolitres/hectare.

**TYPE DE VITICULTURE :** L'entretien des sols est naturel avec un travail de mulchage\* et un apport de semis en céréales qui permet de décompacter et d'enrichir les sols.

\*Création d'un tapis végétal protecteur par pliage des pousses céréalières entre les rangs.

### VENDANGE :

Vendanges mécaniques.

### Date des vendanges :

Entre le 8 et le 13 octobre.

### Méthode de sélection :

Tri sur l'éraflor et tri optique (machine permettant de sélectionner les grappes les plus mûres par capteurs).

### VINIFICATION :

Macération pré-fermentaire à froid.  
Vinification traditionnelle en cuves bétons thermorégulés.  
Temps de macération de 4 à 5 semaines.

### Type de pressurage :

Pressurage vertical avec séparation des différents jus.

### Type de levure :

Levures sélectionnées.

### Température :

Une montée graduelle de 24°C à 28°C.

### Remontages :

3 à 4 fois par jour pendant 4 jours.

### Fermentation Malolactique :

En cuve béton avec thermorégulation.

### Collage :

Blanc d'oeuf.

### ÉLEVAGE :

Elevage en fûts de chêne français : 1/3 de barriques neuves, 1/3 de barriques de un vin et 1/3 de deux vins pour une durée de 12 mois.

### MISE EN BOUTEILLE :

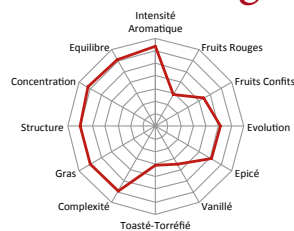
A la propriété avec une filtration tangentielle.

### DÉGUSTATION :

Nez robuste où se dégagent des arômes de sol de la forêt, d'épices et de fruits doux et séduisants. Palais délicat et de pain légèrement toasté aux riches fragrances de fraise, de prunes, de cannelle et de clous de girofle.

**Accord mets et vins :** La légèreté en alcool et la douce structure tannique s'accorderont parfaitement à un chevreuil cuit à point accompagné d'une sauce au thym et de choux de Bruxelles.

### Riche & Élégant



**Garde optimum :** 2020-2022

**Capacité à vieillir :** ★ ★ ★