

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 : 904 mm.

TRAVAIL DE L'HOMME :

Cépages : 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot. **Densité de plantation :** 700 pieds/hectare.

Degré d'alcool : 13,5% vol.

Rendement : 40 hectolitres/hectare.

Age des vignes : 45 ans.

TYPE DE VITICULTURE : Viticulture raisonnée avec enherbement naturel et labours superficiels mécaniques.

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.

Méthode de sélection :

Tri mécanique.

VINIFICATION :

En cuves inox thermo-régulées. Cuvaisons longues.

Type de pressurage :

Pneumatique avec 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 merrain neuf pendant 21 mois.

MISE EN BOUTEILLE :

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



DÉGUSTATION :

Robe : Légèrement truilée et dense.

Nez : Très ouvert et expressif avec une belle complexité.

Bouche : Tanins soyeux, de l'onctuosité, de la finesse et de l'élégance.

Accord mets et vins : Viandes rouges grillées, de la blanquette de veau ou du boeuf braisé.