

**VIGNERON :** Jean-Michel Lapalu.

**SURFACE :** 51 ha.



**TERROIR**

### **SITUATION :**

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

### **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 % 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 :**

5 octobre.

### **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 :** D'une dense couleur grenat.

**Nez :** Riche, boisé et complexe.

**Bouche :** Tanins encore vifs avec du volume en bouche, de la densité et une belle longueur.

**Accord mets et vins :** Plats du terroir, pot au feu, gibier.

## Aromatique & Harmonieux

