

VIGNERON : Jean-Michel Lapalu.

SURFACE : 4 ha.



TERROIR

SITUATION :

Commune de Bégadan à quelques kilomètres de l'estuaire de la Gironde. Altitude de 20 mètres.

TYPE DE SOL :

Sol argilo-calcaire avec un sous-sol calcaire fractionné permettant aux racines de la vigne de descendre profondément afin de s'alimenter en nutriments et en eau, même au plus fort de l'été.

CLIMAT :

Climat tempéré et océanique : Température moyenne de 20°C. Les températures sont relativement froides en hiver favorisant le repos végétatif et un peu plus chaudes en été; conditions optimales pour la maturité des Cabernets Sauvignon.

Pluviométrie annuelle : 783 mm

TRAVAIL DE L'HOMME :

Cépages : 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot **Densité de plantation :** 8500 pieds/hectare.

Degré d'alcool : 13,5% vol.

Rendement : 40 hectolitres/hectare.

Age des vignes : Supérieur à 40 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 puis manuel.

VINIFICATION :

En cuves bois, ciment et inox thermorégulées. Macération de 3 à 4 semaines.

Type de pressurage :

Pneumatique avec sélection des première et seconde 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 neuf pendant 24 mois; Provenant de 8 tonneliers différents. Chauffe moyenne à forte.

MISE EN BOUTEILLE :

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

 **DÉGUSTATION :**

Robe : Légèrement tuilée.

Nez : Aux notes de vanille, de café et de fruits confits.

Bouche : Tanins suaves avec une sensation d'onctuosité. Très belle longueur en finale.

Accord mets et vins : Gibiers, plats en sauce, fromages à pâte molle.