

**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 : 575 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 :**

4 octobre.

**Méthode de sélection :**

Tri mécanique puis manuel.

**VINIFICATION :**

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

**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 neuf pendant 24 mois. Sélection 8 tonneliers différents. Chauffe moyenne à forte.

**MISE EN BOUTEILLE :**

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

 **DÉGUSTATION :**

**Robe :** Rubis foncé.

**Nez :** Des notes de torréfaction, de cannelle, de vanille et de chocolat.

**Bouche :** Tanins suaves, solides et longs.

**Accord mets et vins :** Gibiers, plats en sauce, fromages à pâtes molles.