



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 : 1028 mm

TRAVAIL DE L'HOMME :

Cépages : 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc et 3% Petit Verdot. **Densité de plantation** : 8500 pieds/hectare. **Rendement** : 50 hectolitres/hectare.

Degré d'alcool : 13% vol.

Age des vignes : 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 :

28 septembre.

Méthode de sélection :

Tri manuelle & mécanique.

VINIFICATION :

En cuves ciment 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 :

2 fois par jour pendant 1 à jours.

Fermentation Malolactique :

En cuve inox thermo-régulées.

Collage : Blanc d'oeuf ou gélatine

ÉLEVAGE :

En cuves inox.

MISE EN BOUTEILLE :

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



DÉGUSTATION :

Robe : Grenat.

Nez : Fruité et légèrement boisé.

Bouche : Ronde et séduisante.