



Millésime 2017

Le gel des nuits des 26, 27 et 28 avril 2017 a détruit 95% de nos rameaux de vignes.

La repousse des contre-bourgeons n'a pas permis de donner des rameaux avec des fruits de qualité.

Le choix a été fait de ne pas produire de Grand Vin ni de second vin pour ne pas présenter une qualité ne correspondant pas à la rigueur d'un Grand Cru Classé et de son second vin.

Ainsi nous voulons rester dans l'image hautement qualitative que nous portons dans l'élaboration de nos vins.

Production : 0 bouteille

Fiche technique générale

Propriété familiale depuis 1812

Localisation : nord de l'appellation Saint-Emilion, limitrophe de Pomerol

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Classement : Grand Cru Classé

Surface : 28,79 hectares

Terroir : argilo-siliceux sur crasse de fer et sables anciens sur argile bleue

Age moyen du vignoble : 39 ans

Encépagement : 75% Merlot, 24% Cabernet-Franc, 1% Cabernet-Sauvignon

Porte-greffes : 101-14, 3309, Riparia

Densité de plantation : 6 000 à 8 000 pieds/ha

Culture du vignoble : par labour ou enherbement, sans aucune utilisation d'herbicide.

Agriculture et vin biologique certifiée par Qualisud FR-BIO-16 (certification en 2013).

Opérations en vert : ébourgeonnage, dédoublage, effeuillages, éclaircissage, échardage

Vendanges : manuelles en cagettes avec 5 tris successifs

Rendement moyen : 35 à 40 hl/ha

Vinification : différentes opérations variables selon les lots parcellaires et le millésime : multiples petits remontages, délestage, pigeage. Température de macération : 28°C.

Mise en bouteille : 21 mois après la récolte

Production annuelle : 70.000 à 100.000 bouteilles selon le millésime

Second vin : Petit Corbin-Despaigne