

MILLESIME 2020

VITICULTURE

- Œnologue conseil :
 - ✓ Christophe Coupez (Directeur du laboratoire de Pauillac)
 - ✓ Marco Balsimelli (Laboratoire E. Boissenot)
- Superficie : 19ha sur 90 parcelles représentatives des terroirs de Saint-Estèphe
- Densité de plantation : 8333 à 10 000 pieds / ha
- Encépagement : 50% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot
- Culture raisonnée sur des fondements traditionnels. Respectueuse de l'environnement. Travail du sol mécanique sans pesticide, effeuillage manuel. Certifiée HVE 3.
- Type de sol : Graveleux 90%, calcaire et sableux 10%
- Age moyen du vignoble : supérieur à 70 ans

OENOLOGIE

- Récolte : manuelle en caquettes avec tri rigoureux
- Vinification : traditionnelle en cuve Inox thermo régulée (+ vinification intégrale en barrique)
- Cuvaïson : 1 mois
- Élevage : 100% en barriques de chêne Français grains fins, chauffe moyenne longue dont 45% neuves
- Durée de l'élevage : 14 mois avec un collage traditionnel au blanc d'œuf en fin d'élevage

MILLESIME 2020

- Date de récolte : du 14 septembre au 28 septembre 2020
- Assemblage : 50% Merlot- 48% CS - 2% Petit Verdot
- Rendement : 42 hectolitres / ha
- Alcool : 13.5 %
- Production : 88.000 bouteilles
- Mise en Bouteille : au Château courant juin 2022
- N° de Lot : L.PB20
- N° FDA : 19480328078

MEMBRE DE L'ALLIANCE DES CRUS BOURGEOIS



MEMBRE DU GRAND CERCLE DES VINS DE BORDEAUX



PROPRIETE CERTIFIEE HVE 3

