

CHATEAU LARCIS DUCASSE

1^{er} Grand Cru Classé

SAINT-EMILION

millésime 2022

fiche technique



Appellation : **Saint-Emilion Grand Cru**
Classement : **Premier Grand Cru Classé**
Propriétaire : **Famille Gratiot-Attmane**
Gérant : **Nicolas Thienpont**

Superficie du domaine : **11,15 ha**
Superficie en production : **9,37 ha**
Densité de plantation : **6000 pieds/ha, replantations à 8888 pieds/ha**
Age moyen du vignoble : **35 ans**
Terroirs : **10% de plateau argilo-calcaire sur calcaire à astéries. 55% de terrasses exposées sud (pente jusqu'à 25%), sol argilo-limoneux très superficiel sur calcaire à astéries. 35% de sol argilo-calcaire colluvial de flanc de coteau.**

Pratiques culturales : **recherche permanente des équilibres par la combinaison de façons traditionnelles (labours), d'enherbements naturels spontanés ou de semis choisis. Programme de renouvellement du vignoble dans la continuité : arrachage, replantation, complantation de sélection massale à une densité plus élevée. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage...**

Dates de récolte : **Merlots du 13 au 21 septembre. Cabernets francs les 21 et 23 septembre.**
Production : **2 300 caisses environ**
Rendements : **32 hl/ha (75 % de grand vin)**
Assemblage du millésime : **86 % Merlot, 14 % Cabernet franc**
Durée de cuvaison : **25-28 jours**
Durée d'élevage : **16 à 18 mois en barriques**
Barriques : **50 % neuves, 50 % d'1 vin**

Degré d'alcool estimé : **14.5%**
Date(s) de mise en bouteille : **printemps 2024**