

CHATEAU LARCIS DUCASSE

1^{er} Grand Cru Classé

SAINT-EMILION

millésime 2023

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 14 au 25 septembre.
Cabernets francs les 23 et 25 septembre.
Production : 3 300 caisses environ
Rendements : 43 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 2025