

# La Violette

POMEROL

Primeur 2024



## TERROIR

**SURFACE** : 1,68 HECTARES  
(DONT 1,26HA EN PRODUCTION)

**TYPE DE SOL** :  
GRAVES FINES

SITUÉ SUR LE PLATEAU  
DE POMEROL ENTRE TROTANOY ET  
LE PIN.

## VARIÉTÉ DE CÉPAGES

**CÉPAGE** : 100% MERLOT

**ÂGE DES VIGNES** : 30 ANS.  
NOUVELLE PLANTATION DE 7 ANS.

**DEGRÉE D'ALCOOL** : 13,5%

## ÉLEVAGE DU VIN

VINIFICATION INTÉGRALE:

MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRES À  
6° PENDANT 15 JOURS.

LES FERMENTATIONS ALCOOLIQUES  
ET MALOLACTIQUES SE FONT  
DIRECTEMENT EN BARRIQUES  
NEUVES.

ÉLEVAGE EN BARRIQUES DE 14 MOIS  
DANS LES BARRIQUES "SAURY ECRIN"  
UTILISÉES AU PRÉALABLE PENDANT  
LA VINIFICATION.

## TRAVAIL DE LA VIGNE

UN DÉMÊLAGE SOIGNEUX DES GRAPPES  
AU MOIS DE JUILLET, SUIVI D'UNE  
ÉGALISATION DE MATURITÉ À LA MI  
VÉRAISON, SUPPRESSION DE GRAPPES  
SI NÉCESSAIRE.

EFFEUILLAGE LÉGER D'UN CÔTÉ PUIS DE  
L'AUTRE.

VENDANGES MANUELLES EN CAGETTES  
DU 19 AU 23 SEPTEMBRE.

LES RAISINS SONT ÉGRAINÉS À LA MAIN.

## PRODUCTION

2660 BOUTEILLES,

PAS DE SECOND VIN.