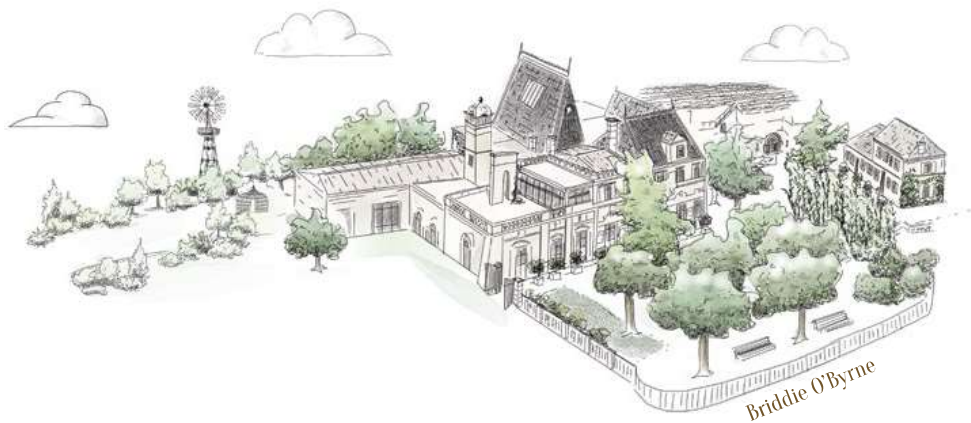




Fiche technique 2024

SITUATION : plateau et coteau à l'entrée sud du village de Saint-Émilion.

SOLS : argilo-calcaires à astéries.

SUPERFICIE : 7,25 hectares.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 56 ans.

DENSITÉS DE PLANTATION :
8 000 à 12 600 pieds par hectare.

DATES DE VENDANGES :
Merlot : 30 septembre et 1^{er} octobre.
Cabernet franc : 4 et 5 octobre.

RÉCOLTE ET VINIFICATION :
vendange manuelle en cagettes avec tri densimétrique et manuel. Vinification parcellaire en foudres bois de petite taille. Extractions douces par délestages gravitaires.

ÉLEVAGE : 20 mois en barriques neuves dans les carrières souterraines.

CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSEMBLAGE : 65% cabernet franc, 35% merlot.

MAÎTRE DE CHAI / CHEF DE CULTURE :
Philippe Baillarguet / Laurent Vallet.

2024 technical sheet

LOCATION: plateau and hillsides at the southern entrance to the village of Saint-Émilion.

SOILS: clay-limestone with asteria.

PLANTED VINEYARD AREA: 7.25 hectares.

AVERAGE AGE OF VINES: 56 years.

PLANTING DENSITY:
8,000 to 12,600 vines per hectare.

HARVEST DATES:
Merlot: 30 September and 1 October.
Cabernet Franc: 4 and 5 October.

HARVEST AND VINIFICATION:
hand-picked in small crates with density and manual sorting. Plot-based vinification in small wooden vats. Gentle extraction through gravity-driven rack and return.

AGING: 20 months in new oak barrels in underground cellars.

IN ORGANIC CONVERSION.

BLEND: 65% Cabernet Franc, 35% Merlot.

CELLAR MASTER / VINEYARD MANAGER:
Philippe Baillarguet / Laurent Vallet.

DÉGUSTATION. La couleur est intense. Le nez éclatant et net est dominé par la cerise, la mûre, le cassis, suivis à l'aération de notes poivrées et épicées. L'attaque vive de baies rouges et noires évolue vers un milieu de bouche structuré, porté par la puissance du cabernet franc et la fraîcheur de la violette. Les tanins sont fondus. La finale, d'une énergie et d'une précision impressionnante, semble ne jamais s'arrêter.

TASTING. The color is intense. The nose is vibrant and precise, dominated by cherry, blackberry, and blackcurrant, followed by peppery and spicy notes on aeration. A lively attack of red and black berries evolves into a structured mid-palate, driven by the power of Cabernet Franc and the freshness of violet. The tannins are beautifully integrated. The finish, marked by remarkable energy and precision, seems to linger endlessly.