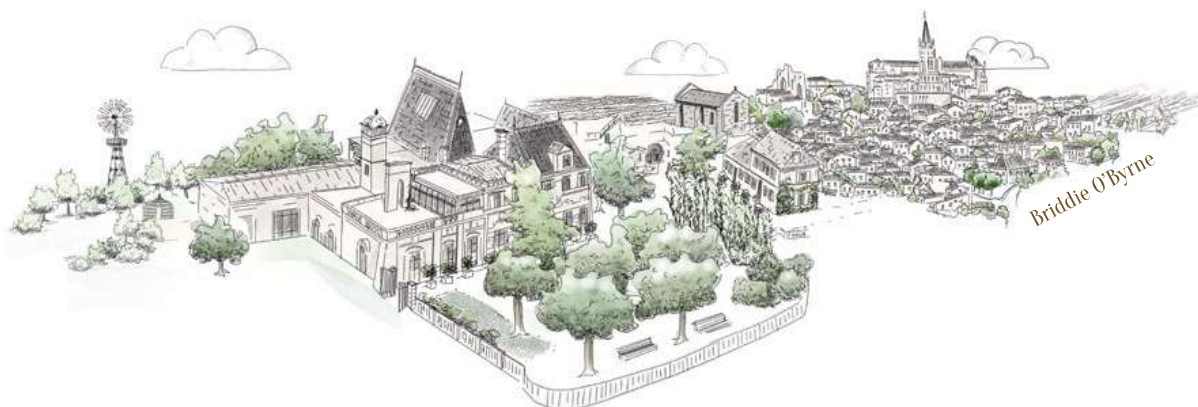




Fiche technique 2024

SITUATION : coteaux à l'entrée sud du village de Saint-Émilion.

SOLS : argilo-calcaires à astéries.

SUPERFICIE : 7,25 hectares.

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

DATES DE VENDANGES :
Cabernet franc : 4 et 5 octobre.
Cabernet sauvignon : 5 octobre.

RÉCOLTE ET VINIFICATION : vendange manuelle en cagettes avec tri densimétrique. Vinifications parcellaires 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 : 85% cabernet franc, 15% cabernet sauvignon.

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

2024 technical sheet

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

SOILS: clay-limestone with asteria.

PLANTED VINEYARD AREA: 7.25 hectares.

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

HARVEST DATES:
Cabernet Franc : 4 and 5 October.
Cabernet Sauvignon: 5 October.

HARVEST AND WINEMAKING:
manual harvest in crates with density sorting. Plot-by-plot vinification in small wooden vats. Gentle extraction through rack-and-return and gravity-fed pumping over.

AGING: 20 months in new barrels in underground quarries.

IN ORGANIC CONVERSION.

BLEND: 85% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon.

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

DÉGUSTATION. Ce millésime séduit par sa bouche franche et précise, dévoilant un fruit éclatant de baies sauvages, mûres et cassis. La texture est soyeuse et poudrée avec une touche de violette. Le milieu de bouche, aérien et finement crayeux, s'étire vers une finale satinée, marquée par une grande retenue et un parfait équilibre. Chapelle d'Ausone 2024 incarne la légèreté et la subtilité, mettant en lumière le cabernet franc dans toute sa pureté.

TASTING. This vintage captivates with its pure and precise expression, revealing radiant wild berries, ripe blackberries, and cassis. The texture is silky and powdery, with a delicate touch of violet. The mid-palate is airy and finely chalky, leading into a satin-like finish, marked by remarkable restraint and perfect balance. Chapelle d'Ausone 2024 embodies lightness and subtlety, showcasing the Cabernet Franc in its purest form.