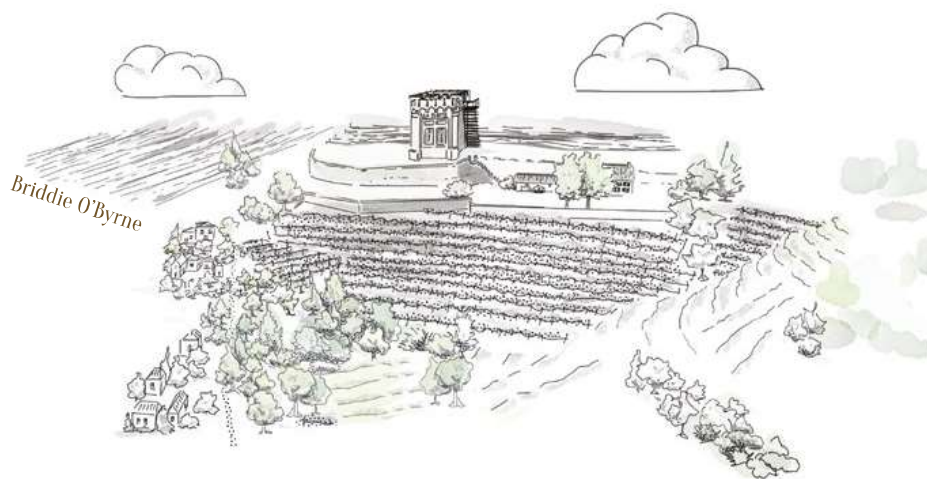




Fiche technique 2024

SITUATION : terrasses exposées sud/sud-ouest à l'entrée sud du village.

SOLS : argilo-calcaires.

SUPERFICIE : 4 hectares.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans.

DENSITÉ DE PLANTATION : 6 000 pieds/ha.

DATES DE VENDANGES :

Merlot : 1^{er} octobre.

Cabernet franc : 5 octobre.

CULTURE ET VINIFICATION :

précision des gestes, effeuillage, ciselage et tressage. Vendange manuelle en cagettes avec tri densimétrique. Vinifications parcellaires, pigeages manuels suivis d'une macération douce par marc immergé en cuves inox.

ÉLEVAGE : 18 mois en barriques neuves dans les carrières souterraines.

CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSEMBLAGE : 80% merlot, 20% cabernet franc.

MAÎTRE DE CHAI / CHEF DE CULTURE :

Thierry Lézin / Laurent Vallet.

2024 technical sheet

LOCATION: terraced hillside exposed south/southwest at the southern entrance to the village of Saint-Émilion.

SOILS: clay-limestone.

PLANTED VINEYARD AREA: 4 hectares.

AVERAGE AGE OF VINES: 50 years.

PLANTING DENSITY: 6,000 vines/ha.

HARVEST DATES:

Merlot: 1 October.

Cabernet Franc: 5 October.

VITICULTURE AND WINEMAKING:

precision in vineyard management, leaf removal, shoot thinning, and trellising. Manual harvesting with density sorting. Plot-by-plot vinification, manual punching down followed by gentle maceration with a submerged cap in stainless-steel tanks.

AGING: 18 months in new barrels in underground quarries.

IN ORGANIC CONVERSION.

BLEND: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

CELLAR MASTER / VINEYARD MANAGER:

Thierry Lézin / Laurent Vallet.

DÉGUSTATION. Robe rubis aux reflets violacés, profondeur impressionnante. Nez éclatant de fruits frais, rehaussé de notes pâtisseries gourmandes et d'épices (cardamome et vanille). En bouche, l'attaque est juteuse et intense. Le milieu est rond et charmeur, porté par une sapidité savoureuse avec une pointe saline qui prolonge la fraîcheur. La finale élégante, aux tanins fins et crayeux, apporte un équilibre velouté et raffiné.

TASTING. A deep ruby color with violet reflections, displaying remarkable depth. The nose bursts with fresh fruit, complemented by indulgent pastry notes and spices (cardamom and vanilla). On the palate, the attack is juicy and intense. The mid-palate is round and alluring, offering a delicious savoriness with a touch of salinity that extends its freshness. The elegant finish, with fine, chalky tannins, brings a velvety and refined balance.