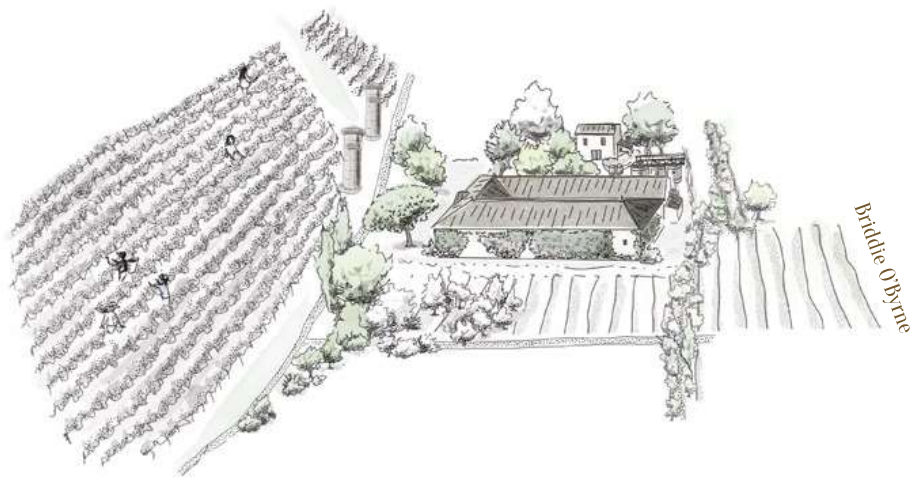




Fiche technique 2024

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

SOLS : argilo-calcaires.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 7 hectares.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 36 ans.

DENSITÉS DE PLANTATION :
5 000 à 12 600 pieds par hectare.

DATE DE VENDANGES :
Merlot : 25 et 30 septembre, 1^{er} octobre.
Cabernet franc : 4 et 5 octobre.

RÉCOLTE ET VINIFICATION :
vendange manuelle avec tri densimétrique.
Vinifications parcellaires avec extractions
douces par délestages en cuves inox
thermorégulées.

ÉLEVAGE : 18 mois en barriques neuves.

CONVERSION AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

ASSEMBLAGE : 80% merlot,
20% cabernet franc.

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

2024 technical sheet

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

SOILS: clay-limestone.

PLANTED VINEYARD AREA: 7 hectares.

AVERAGE AGE OF VINES: 36 years.

PLANTING DENSITY:
5,000 to 12,600 vines per hectare.

HARVEST DATES:
Merlot: 25 and 30 September, 1 October.
Cabernet Franc: 4 and 5 Octobre.

HARVEST AND WINEMAKING:
manual harvest with density sorting.
Plot-by-plot vinification with gentle
extractions through rack-and-return
in temperature-controlled stainless-
steel tanks.

AGING: 18 months in new barrels.

IN ORGANIC CONVERSION.

BLEND: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

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

DÉGUSTATION. Robe rubis. Le vin, charmeur et raffiné, est porté par un nez élégant aux notes vanillées, torréfiées et de crème de cassis. La bouche séduit par sa fraîcheur et sa douceur, avec un milieu suave et délicatement acidulé. La structure est fine, les tanins parfaitement intégrés, offrant une belle longueur ascendante et un plaisir immédiat, tout en promettant un superbe potentiel de garde.

TASTING. A deep ruby hue. The wine is both captivating and refined, led by an elegant nose of vanilla, roasted notes, and crème de cassis. The palate enchants with its freshness and silky texture, offering a suave, delicately tangy mid-palate. The structure is fine, with perfectly integrated tannins, delivering an ascending finish and immediate pleasure while promising remarkable aging potential.