



1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ B  
SAINT EMILION

MILLÉSIME 2019



## VIGNOBLE

Superficie : 38 hectares, dont 22 en 1er Grand Cru Classé  
Sol: plateau calcaire, côte argilo-calcaire, pied de côte plus siliceux  
Encépagement: 70% Merlot et 30% Cabernet Franc  
Certification Haute Valeur Environnementale (HVE)

## VITICULTURE

Agriculture ultra raisonnée  
Taille en guyot double et simple, enherbement des parcelles, effeuillage et vendange en vert.  
Vendanges manuelles en cagettes.

## DATE DES VENDANGES

Merlot: 18 septembre au 8 octobre  
Cabernet Franc: 30 septembre au 11 octobre

## VINIFICATION

Les raisins restent 12 heures en chambre froides à 7°C. Tri optique.  
Vinification parcelle en cuves inox thermo-régulées remplies par gravité et sans utilisation de soufre.  
Fermentation alcoolique avec remontages et pigeages.  
Fermentation malolactique en cuves (75%) et barriques (25%).  
Macération durant 30 jours pour les Merlots et 32 jours pour les Cabernets Francs.

## ELEVAGE

14 à 16 mois prévu en barrique. 60% en barriques neuves (chêne français).  
Soutirages à l'esquive

## CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

"Ce millésime a connu autour de la période du débourrement un stress lié à des périodes de froid, -1°C ressenti en plaine fin mars. Avant les primeurs, le printemps s'annonce très sec et chaud, le mois de mars présente un déficit hydrique très marqué. Cette tendance s'est confirmée en avril et mai, pas forcément en cumul de température mais par une évapotranspiration élevée. Un épisode de gel a été évité de peu au milieu du printemps.

En juin, la floraison s'est effectuée dans de bonnes conditions. Le mois de juillet a été très chaud, avec pointe à 42°C. Un gros orage de 40 mm fin juillet a évité la catastrophe: Les plantes sont arrosées et les températures baissent. Le mois d'août est sec avec peu de pluie malgré un orage le 27/08. Grâce à ses rares pluies courant septembre le bilan hydrique n'est pas au plus bas.

Les Merlots débutent sur les plantes de pieds de côte le 17/09, les Cabernets Francs clôturent les vendanges le 11/10." Damien Bielle, Directeur Technique.

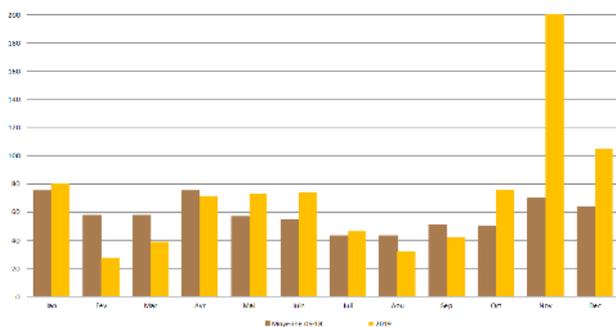
## ASSEMBLAGE 2019

60% Merlot et 40% Cabernet Franc

## PARAMÈTRES ANALYTIQUES

14.2% vol., AT 3.3, pH 3.5, IPT 70

### PLUVIOMETRIE MENSUELLE (ML)



### SOMME THERMIQUE MENSUELLE (°C)

