



MAGREZ FOMBRAUGE

Cuvée d'Exception

Saint-Emilion Grand Cru

2010

Caractéristiques techniques :

- **Appellation** : Saint Emilion Grand Cru
- **Consultant vigne** : Richard Vanrenterghem
- **Œnologue conseil** : Michel Rolland
- **Surface** : 1 hectare 70 ares
- **Sol** : argilo calcaire et molasse du Fronsadais
- **Age** : 31 ans
- **Densité de plantation** : 6600 pieds / hectare
- **Rendement** : 22 hl / hectare
- **Encépagement** : 80% merlot et 20% cabernet franc
- **Dates de vendange** : du 11 au 13 octobre 2010

Conduite du vignoble :

- Ebourgeonnage
- Echardage 1^{ère} semaine de juin 2010
- Effeuillage à partir du 05 juillet 2010
- Vendanges vertes en deux passages

Vinification :

- Premier tri à la vigne
- Récolte intégrale en petites caquettes
- Tri minutieux et égrainage à la main par 60 personnes
- Vinification intégrale en barriques et petites cuves bois de 30 à 50 hl
- Sélection parcellaire
- Macération pré-fermentaire
- Pigeages entièrement manuels
- Durée de macération : 30 à 35 jours
- Ecoulage direct en barriques 100 % neuves par gravité, sans pompage.