



# CHAPELLE DE LABRIE AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

90 % MERLOT • 10 % CABERNET FRANC



Situées à Saint Sulpice-de-Faleyrens, les parcelles de Chapelle de Labrie offrent un terroir composé de graves avec argiles et argiles bleues, qui amènent profondeur et densité.

90 % de merlot apportent rondeur et charme, complétés par 10 % de cabernet franc pour les fruits rouges et la fraîcheur. L'assemblage donne un vin souple, fruité, avec un joli potentiel de garde de plus de 10 ans.

*“ Les parcelles de Chapelle de Labrie offrent un terroir composé de graves avec argiles et argiles bleues, qui amènent profondeur et densité. ”*

✘ **DENSITÉ DE PLANTATION** : 6 000 pieds /ha.

✘ **RENDEMENT** : 34 hl / ha.

✘ **MOYENNE D'ÂGE DU VIGNOBLE** : 40 ans.

✘ **VENDANGES** :

Manuelles, transport du raisin en cagettes. Plusieurs passages par rang. Réception gravitaire en petites cuves avec contrôle des températures.

✘ **SÉLECTION** :

Érafloir, table de tri vibrante, puis tri manuel.

✘ **MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE** :

A froid, environ 3° pendant 4 jours.

✘ **VINIFICATION** :

Parcelle. Respect de paliers de températures, pas plus de 26°. Pigeage manuel.

✘ **TRANSFORMATION MALOLACTIQUE** :

En barriques neuves de chêne français et de chauffe moyenne longue.

✘ **ELEVAGE EN BARRIQUES** :

Barriques neuves, 18 mois minimum.

✘ **PRODUCTION** :

Entre 3 000 et 5 000 bouteilles.