



LES HAUTS DE CROIX DE LABRIE AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

85 % MERLOT • 15 % CABERNET FRANC

Les parcelles des Hauts de Croix de Labrie sont situées dans la partie du domaine la plus proche de Libourne. Des terroirs plus légers, avec des sables graveleux, qui donnent des vins plus aériens.

Issu de nos jeunes vignes, ce vin offre des arômes de fruits rouges et d'épices avec des tannins fins, élégants, gourmands et mûrs. Son potentiel de garde est de 10 ans et plus, mais il s'exprime très bien sur la jeunesse.

DENSITÉ DE PLANTATION : 6 000 pieds /ha

RENDEMENT: 40 hl / ha

MOYENNE D'ÂGE DU VIGNOBLE : 25 ans.

VENDANGES :

Manuelles, transport du raisin en caquettes. 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 petites cuves inox thermorégulées.

ELEVAGE EN BARRIQUES :

50 % barriques neuves, 50 % de barriques d'un vin pendant environ 14 mois. Production maximale

PRODUCTION :

12 000 bouteilles.

