

# Saint Emilion Grand cru

## 2011

### Lionel Wojcik



**Superficie**  
**Situation**

1,7 hectares  
plateau argilo-calcaire de Saint-Emilion et partie sud de la commune de Saint-Emilion.

**Sols**

Calcaire argileux sur le plateau. Argile de sable sur le gravier dans la région méridionale

**Encépagement**

75% Merlot; 20% Cabernet Franc; 5% Cabernet Sauvignon

**Age moyen des vignes**

20 ans

**Taille**

Cordon de Royat

**Vendanges**

manuelles

**Date**

5 octobre

**Tri**

manuel

**Vinification**

Rouge  
Fermentation alcoolique dans les cimenteries thermorégulées. Fermentation malolactique en fûts de chêne neufs.

**Elevage**

100% barriques neuves

**Durée**

18 à 22 mois

**Millésime**

"2011 présente une climatologie inhabituelle avec son été réel arrivant au printemps, sa précocité inhabituelle (floraison fin mai), son déficit en soleil dans un mois de juillet et août plus humide que d'habitude et le retour de l'été au bord de l'automne." **ISVV**

**Bordeaux**

**Nez**

Les arômes de vanille et de pain grillé cèdent rapidement la place aux fruits rouges, aux cassis et à la framboise.

**Bouche**

Une fine fraîcheur initiale laissant peu à peu place à des tanins soyeux et à une persistance aromatique distincte.

**SCEA Château Alverne - lieu dit Lartigue - 33330 Saint-Emilion**

**Tél. : +33 5 57 24 73 83 - Mobile : +33 06 12 31 05 16**

**chateualverne@sfr.fr -**

**www.chateualverne.com -**

**Coordonnées GPS : 44.8689, -0.162611**