

Saint Emilion Grand cru

2012

Lionel Wojcik



Superficie	1,7 hectares
Situation	plateau argilo-calcaire de Saint-Emilion et partie sud de la commune de Saint-Emilion. Calcaire argileux sur le plateau. Argile de sable sur le gravier dans la région méridionale
Sols	
Encépagement	75% Merlot; 20% Cabernet Franc; 5% Cabernet Sauvignon
Age moyen des vignes	20 ans
Taille	Cordon de Royat
Vendanges	manuelles
Date	8 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 *"Une année plutôt tardive, marquée par un printemps pluvieux, un été exceptionnellement sec et un automne instable nécessitant un travail et une attention constants." ISVV Bordeaux.*

Nez Des notes boisées (vanille, pain grillé) mais aussi des fruits rouges (cassis, framboise, cerise) caractérisent ce beau millésime.

Bouche Une douceur fine appréciée tout au long de la dégustation, mettant en jeu un équilibre délectable de sucres et d'acidité ainsi qu'une véritable maîtrise de l'amertume et de l'astringence. Les tanins sont soyeux.