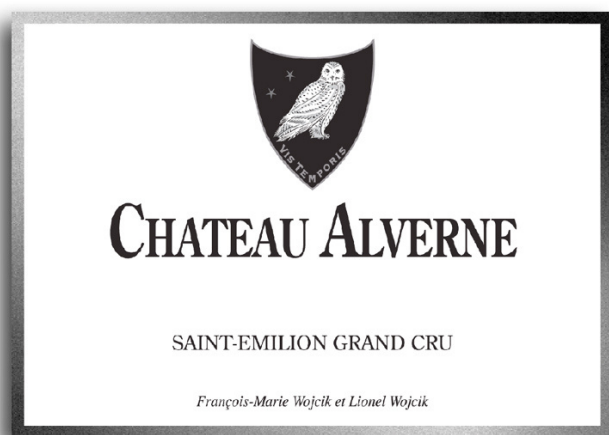


Saint Emilion Grand cru

2014

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

12 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

« Avec un printemps chaud et ensoleillé malgré un mois de mai légèrement plus froid, suivi d'un mois de juillet frais avec peu de pluie et d'un mois d'août pluvieux, 2014 s'est terminé dans un style raffiné grâce à un mois de septembre exceptionnellement chaud, sec et ensoleillé et à un mois d'octobre estival. » **ISVV Bordeaux**

Nez

Nez boisé et saveurs fruitées (cerise, bleuets), fruit d'un véritable équilibre aromatique.

Bouche

Vin onctueux et corsé, ce millésime est savamment équilibré. Il met l'accent sur un velours de tout cœur allié à une réelle profondeur et une finale longue, à la fois intense et respectueuse du millésime.

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