

Saint Emilion Grand Cru

2016

Lionel Wojcik

**Superficie**
Situation

1.7 hectares
Plateau argilo-calcaire de Saint-Emilion et partie sud de la commune de Saint-Emilion.

Sols

Argilo-calcaire sur le plateau. Argile sableuse sur gravier dans la zone sud.

Cépage

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

Age des vignes

20 ans

Taille

Cordon de Royat

Vendanges

manuelles

Date

7 Octobre

Tri

manuel

Vinification

Fermentation alcoolique dans des cuves en ciment thermorégulées.

Fermentation malolactique en barriques neuves de chêne

Elevage

100% barriques neuves

Durée

18 à 22 mois

Millésime

Un printemps de contrastes avec de belles périodes de chaleur ensoleillée alternant avec un temps plus instable et parfois même très frais pour la saison (mois de mai notamment). Vient ensuite un été très chaud que notre terroir argilo-calcaire prend facilement dans sa foulée et qui nous a béni avec une magnifique récolte en septembre.

Nez

Arômes fins et complexes avec une pincée de notes d'agrumes. Un vin très pur, long et élégant.

Bouche

Marqué par la fraîcheur, la minéralité et la soie, le profil s'épanouit lentement sur une longue finale légèrement fumée accompagnée de notes de tilleul et de violette.

.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