

# CARILLON



## d'ARGELUS

*Saint-Émilion*

<i>Superficie et sols</i>	18 ha dédiés dont les parcelles sont réparties sur 3 types de sols : <ul style="list-style-type: none"><li>- une partie d'argiles froides et tardives,</li><li>- une partie d'argiles-sablo-calcaires plus chaudes,</li><li>- une partie sur des sols plus drainants et plus précoces</li></ul>
<i>Densité de plantation</i>	6 500 à 8 500 pieds/ha en fonction des caractéristiques du sol
<i>Encépagement</i>	90 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
<i>Taille</i>	Respectueuse du flux de sève, adaptée à la vigueur du cépage et à la pédologie
<i>Vinifications</i>	En cuves inox tronconiques inversées, encuvage et travail d'extraction par gravité <ul style="list-style-type: none"><li>- Macération pré-fermentaire à 8°C</li><li>- Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C</li><li>- Macération post fermentaire à 28-30°C, de 1 à 3 semaines</li></ul>
<i>Entonnage</i>	50 % dès l'écoulage et 50 % après fermentation malolactique
<i>Élevage</i>	16 mois en barriques de chêne français, grain fin, chauffe moyenne, 60 % neuves et 40 % en barriques d'un vin.
<i>Surface totale du domaine</i>	82 hectares dont 52 hectares à Saint-Émilion
<i>Vinificateur œnologue</i>	Hubert de Bouïard de Laforest

