



Saint-Émilion

<i>Superficie et sols</i>	7 ha dont les jeunes vignes de Carillon d'Angelus. Parcelles réparties sur 3 types de sols : - une partie d'argiles froides et tardives, - une partie d'argiles-sablo-calcaires plus chaudes, - une partie sur des sols plus drainants et plus précoces
<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>Vendanges</i>	Ramassage en fonction de la dégustation, pour une condition de maturité optimale
<i>Vinifications</i>	En cuves inox - Températures de fermentation alcoolique jusqu'à 28°C - Macération post fermentaire : 1 semaine
<i>Entonnage</i>	Après fermentation malolactique
<i>Élevage</i>	14 à 16 mois, 60 % en barriques d'un vin, chêne français, grain fin, chauffe moyenne et 40 % en cuves.
<hr/>	
<i>Surface totale du domaine</i>	85 hectares dont 55 hectares à Saint-Émilion
<i>Vinificateur œnologue</i>	Hubert de Bouard de Laforest

