



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> | 6500 à 8500 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 - 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> | 82 hectares dont 52 hectares à Saint-Émilion |
| <i>Vinificateur œnologue</i> | Hubert de Bouard de Laforest |

