

L'Egérie

AOC Lussac-Saint-Emilion

Superficie : 22 hectares.

Sols : argilo calcaire sur roche calcaire à astéries, typique de Saint-Emilion.

Age moyen du vignoble : 30 ans.

Encépagement : 70% Merlot, 10% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, sur des portes-greffes parfaitement adaptés aux spécificités des sols.

Densité : 5500 pieds/hectare.

Taille de la vigne : guyot double et guyot simple.

Charge : 8 à 10 grappes par pied.

Conduite de la vigne : palissage vertical ; enherbement naturel maîtrisé ; protection raisonnée.

Travaux en vert : ébourgeonnage, vendange en vert, 1 à 2 effeuillages en fonction des conditions climatiques, 1 à 2 éclaircissages afin d'homogénéiser la récolte.

Vendanges : machine très performante, dernière génération, équipée d'un système de tri embarqué ; un tri de finition est également réalisé sur tapis convoyeur à l'arrivée au chai avant éraflage.

Vinification : 3 à 4 jours de macération préfermentaire ; 7 à 8 jours de fermentation alcoolique en cuves ciment ou inox thermorégulées, avec 1 à 3 remontages par jours ; fermentation malolactique naturelle.

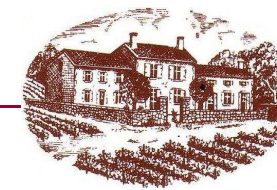
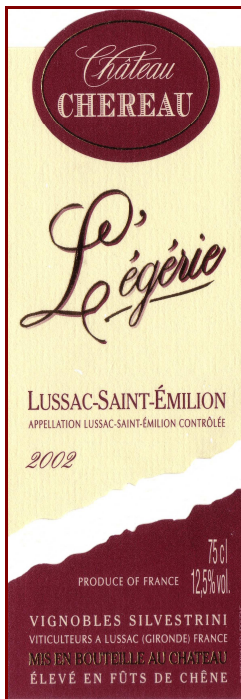
Pressurage pneumatique.

Elevage : Seuls les meilleurs lots de Lussac sont conservés pour cette cuvée spéciale vieillie en fûts de chêne français, sélectionnés pour la finesse de leur boisé.

Assemblage : 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.

Production : 15 000 bouteilles.

Note de dégustation : D'une superbe couleur grenat, ce vin au boisé délicatement fondu exhale un joli fruit, marié à des notes vanillées et épicées. La bouche est ample et structurée, sur des tanins souples et ronds, bien équilibrés, et une finale aromatique riche et complexe, tout en finesse.



L'Egérie

AOC Lussac-Saint-Emilion

Superficie : 22 hectares.

Sols : argilo calcaire sur roche calcaire à astéries, typique de Saint-Emilion.

Age moyen du vignoble : 30 ans.

Encépagement : 70% Merlot, 10% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon, sur des portes-greffes parfaitement adaptés aux spécificités des sols.

Densité : 5500 pieds/hectare.

Taille de la vigne : guyot double et guyot simple.

Charge : 8 à 10 grappes par pied.

Conduite de la vigne : palissage vertical ; enherbement naturel maîtrisé ; protection raisonnée.

Travaux en vert : ébourgeonnage, vendange en vert, 1 à 2 effeuillages en fonction des conditions climatiques, 1 à 2 éclaircissages afin d'homogénéiser la récolte.

Vendanges : machine très performante, dernière génération, équipée d'un système de tri embarqué ; un tri de finition est également réalisé sur tapis convoyeur à l'arrivée au chai avant éraflage.

Vinification : 3 à 4 jours de macération préfermentaire ; 7 à 8 jours de fermentation alcoolique en cuves ciment ou inox thermorégulées, avec 1 à 3 remontages par jours ; fermentation malolactique naturelle.

Pressurage pneumatique.

Elevage : Seuls les meilleurs lots de Lussac sont conservés pour cette cuvée spéciale vieillie en fûts de chêne français, sélectionnés pour la finesse de leur boisé.

Assemblage : 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.

Production : 15 000 bouteilles.

Note de dégustation : D'une superbe couleur grenat, ce vin au boisé délicatement fondu exhale un joli fruit, marié à des notes vanillées et épicées. La bouche est ample et structurée, sur des tanins souples et ronds, bien équilibrés, et une finale aromatique riche et complexe, tout en finesse.

