

# La Violette

## POMEROL

### Primeur 2024



#### TRAVAIL DE LA VIGNE

UN DÉMÉLAGE SOIGNEUX DES GRAPPES AU MOIS DE JUILLET, SUIVI D'UNE ÉGALISATION DE MATURITÉ À LA MI VÉRAISON, SUPPRESSION DE GRAPPES SI NÉCESSAIRE.

EFFEUILLAGE LÉGER D'UN CÔTÉ PUIS DE L'AUTRE.

VENDANGES MANUELLES EN CAGETTES DU 19 AU 23 SEPTEMBRE.

LES RAISINS SONT ÉGRAINÉS À LA MAIN.

#### PRODUCTION

2660 BOUTEILLES,

PAS DE SECOND VIN.

#### TERROIR

**SURFACE :** 1,68 HECTARES  
(DONT 1,26HA EN PRODUCTION)

**TYPE DE SOL :**  
GRAVES FINES

SITUÉ SUR LE PLATEAU DE POMEROL ENTRE TROTANOY ET LE PIN.

#### VARIÉTÉ DE CÉPAGES

**CÉPAGE :** 100% MERLOT

**ÂGE DES VIGNES :** 30 ANS.  
NOUVELLE PLANTATION DE 7 ANS.

**DEGRÉE D'ALCOOL :** 13,5%

#### ÉLEVAGE DU VIN

**VINIFICATION INTÉGRALE:**

MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRES À 6° PENDANT 15 JOURS.

LES FERMENTATIONS ALCOOLIQUES ET MALOLACTIQUES SE FONT DIRECTEMENT EN BARRIQUES NEUVES.

ÉLEVAGE EN BARRIQUES DE 14 MOIS DANS LES BARRIQUES "SAURY ECRIN" UTILISÉES AU PRÉALABLE PENDANT LA VINIFICATION.