

20 000 (Vingt mille) 2019 Bordeaux supérieur



Le Vignoble:

Superficie totale de 1,4 ha : 100 % Merlot. Densité de plantation : 20 000 pieds/ha.

Distance entre les pieds : 80 cm. Distance entre les rangs : 60 cm.

Sol argilo-limoneux.

Pratiques culturales :

La totalité des travaux du sol et de la vigne est effectuée à la main car aucune machine ne peut pénétrer entre les rangs.

2 éclaircissages (l'un à la fermeture de la grappe, l'autre au début de la véraison).

2 effeuillages.

Rendement 2019: 37 hl/ha.

Vendanges:

Récolte 100 % manuelle. Le 29 septembre 2019.

Vinification:

Double tri de la vendange : au vignoble et au chai. Encuvage des baies par gravité, sans foulage. Vinification dans une cuve bois ouverte de 60 hl.

Pigeages 3 fois par jour jusqu'à 1/3 de la fermentation alcoolique puis 2 fois/jour jusqu'à mi-fermentation, puis une fois par jour jusqu'à la fin.

Températures des fermentations alcooliques : 26/27° C maxi.

Durée de cuvaison : 28 jours.

Descente des vins dans les fûts à la même température que le bois : 26-27°. Fermentation malolactique en barriques neuves terminée en décembre 2019.

Elevage:

Répartition des tonneliers : Darnajou et barriques « cigare » Remond et Demptos. Elevage sur lies fines pendant 6 mois.

> <u>Assemblage final</u>: 100 % Merlot. Degré alcoolique: 14,15°

Production: 4 900 bouteilles.

PRIMEURS