

VIGNOBLES
DENIS BARRAUD



LYNSOLENCE 2018

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Cépage : 100% Merlot

Terroir : 2.5 ha sur la commune de St Sulpice de Faleyrens au lieu-dit Le Bert.

Sable très graveleux, grave très profonde, sous-sol frais constitué de crasse de fer.

Vignes : Age moyen 55 ans, densité 5 600 pieds/ha. Porte greffe peu productif. Vignes enherbées et drainées.

Viticulture : Effeuillage et vendange en vert en juin et en août, suppression manuelle des entre-cœurs, amendements organiques exclusivement, vendanges manuelles avec tri rigoureux sur table.

Date vendange : le 25 septembre 2018

Rendement millésime 2018 : 28.40 hl/ha, environ 650 caisses (7 800 bouteilles).

Vinification : Cuves inox de 60 hl thermorégulées, macération pré-fermentaire à froid (6°C) pendant 7 jours, délestages et pigeages, cuvaison longue de 37 jours. Fermentation alcoolique dans 11 barriques neuves de 400 litres (40% de la récolte). Fermentation malolactique en barriques neuves. Elevage sur lies.

Elevage en barriques neuves 100% (Forêts Tronçais et Bertange) pendant environ 18 mois.

Notes de dégustation :

Robert Parker : 93-95/100

Y. Beck : 95-97/100

Vinous – A. Galloni : 90-93/100

J. Suckling : 93-94/100

Jeb Dunnuck : 93-95/100

The Wine Cellar Insider – Jeff Leve : 91-93/100

The Wine Doctor – Chris Kissak : 92-94/100

JM Quarin : 92/100

Izak Litwar – Great Bordeaux Wines : 92-93/100

Anthocyanes – Yohan Castaing : 90-92/100

Daniel Sériot : 93-95/100

