

JEAN-PIERRE  
**MOUEIX**  
GRANDS VINS



**CHÂTEAU LA SERRE**  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ  
2025

Située à la limite du plateau calcaire de Saint-Émilion, à quelques dizaines de mètres du coeur de ce village médiéval, la propriété tient son nom de son exposition plein sud. La vigne, d'une moyenne d'âge de 35 ans, est plantée sur une terrasse calcaire recouverte d'une couche d'argile. Monsieur d'Arfeuille, passionné par ce terroir d'exception, s'applique à parfaitement l'exprimer par une culture et une vinification traditionnelles.

La vigne est labourée manuellement afin de favoriser le développement de la faune naturelle. Les interventions se limitent aux pratiques

traditionnelles telles que la taille et le dédoubleage, permettant ainsi une gestion naturelle des rendements. Au chai, la vendange est triée optiquement et les raisins macèrent d'abord à froid, afin de permettre la pleine expression du fruit mûr.

La récolte est ensuite vinifiée dans des cuves en ciment et en inox, puis élevée pendant 18 mois en barriques de chêne, dont 50% sont renouvelées chaque année. Le résultat est une bouche généreuse et profonde, soulignée par la minéralité typique des grands vins de Saint-Émilion.

**SUPERFICIE DU VIGNOBLE**

7 hectares

**TYPES DE SOLS**

Argile sur plateau calcaire

**ASSEMBLAGE**73% Merlot  
27% Cabernet Franc**VITICULTURE**Certifiée HVE 3.  
Travail des sols (4 façons), enherbement  
Viticulture adaptative.**VENDANGES**

Manuelles

**VINIFICATION**Macération pré-fermentaire à froid  
Fermentations en cuves inox &  
béton thermo-régulées  
Pigeage manuel pour extraction douce**ÉLEVAGE**18 mois en barriques de chêne français (50%  
neuves)**DATES DES VENDANGES**Merlot : 5 au 12 septembre  
Cabernet Franc : 17 au 19 septembre**NOTES**