

LE CHAMANE DE SAINT M SAINT-EMILION GRAND CRU



Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Saint-Emilion Grand Cru
Sols	Argilo-calcaires
Densité de population	6600 pieds/ha
Age du vignoble	23 ans en moyenne
Vinification	Nous mettons tout en œuvre pour garantir la meilleure qualité à nos récoltes. De l'épamprage à l'effeuillage en passant par les vendanges vertes, toutes les étapes sont réalisées à la main. Le vin est conservé en cuves pendant 4 à 5 semaines. Pendant cette période de cuvaison, les températures sont gardées sous contrôles
Elevage	12 à 18 mois en barrique de chêne (60% à 70% neuves)
Assemblage	85% Merlot 10% Cabernet-Franc 5% Cabernet-Sauvignon
Dégustation	Corps gras, charnu avec une impression de croquer des baies de raisin. Belle charpente due à des tanins raffinés. Un boisé très fin. Bonne longueur en bouche
Garde	5 à 10 ans