Saint Emilion Grand Cru “Passion” – David Wagnon – Bordeaux



Vin de garde

Cépages : 80% Merlot, 20% cabernet franc

Situation géographique : Les parcelles sont situées à mi-pente de la colline supportant la ville de Saint-Emilion, à environ 2km du sommet.

Sol : A dominance sableux avec un sous-sol argilo-calcaire et profond ; il confère à ces parcelles une précocité certaine qui permet la vendange à maturité optimale quelle que soit l’année.

Viticulture : Superficie : 1,5 hectares, densité 5500 pieds / hectare, taille guyot double et guyot simple, âge moyen des vignes 20 ans, pallissage vertical, enherbement naturel et maîtrisé, protection raisonnée.

Vendanges : machine performante, équipée d’un système de tri sélectif au chai

Vinification : traditionnelle, en cuves inox thermorégulées. La vinification est assez longue et tout cela conduit à l’obtention d’un vin charpenté, présentant une excellente aptitude au vieillissement. Elevage 6 mois en cuves, 12 mois en barriques françaises (renouvelées tous les 3 ans). Production de 10 000 bouteilles à l’année.

Dégustation : Ce vin a besoin d’un certain vieillissement pour exprimer toutes ses qualités. Sa robe de couleur pourpre éclatante et son bouquet plein d’arômes subtils. Ouvrir une heure à l’avance