



VIGNOBLE

PAS DE L'ANE

Saint-Emilion Grand Cru



Château Haut Saint-Brice

Appellation SAINT EMILION GRAND CRU

Cépages 70% merlot / 30% cabernet franc

Age moyen des vignes 35 ans

Production 25 000 blles /an

Caractéristiques géologiques

- 1/3 sur un sol brun gravelo-sableux (grave)
- 1/3 sur un sol brun à texture grossière (sable argileux)
- 1/3 sur un sol brun à texture moyenne et sol brun calcaire (sable argileux et terre argilo-calcaire)

Viticulture

Le palissage est rehaussé progressivement pour améliorer la surface foliaire, les rangs ont un enherbement naturel et les sols sont travaillés sous les pieds pour proscrire l'utilisation de désherbant. Les vignes sont taillées en guyot simple ou double en fonction de leurs vigueurs, ébourgeonnage, épamprage, effeuillage mécanique, et nettoyage sur pied pour maîtriser les rendements et l'état sanitaire.

Vendanges

La vendange est manuelle et/ou mécanique pour s'adapter au millésime et aux risques climatologiques. La vendange est mise en cagette et transportée en fourgon pour limiter l'exposition à la chaleur ou en benne vibrante pour respecter le raisin. Quel que soit le type de vendange, la récolte est soigneusement nettoyée sur une table de trie.

Vinification

Vinifications en cuves inox thermo régulées, pendant les fermentations alcooliques, les jus sont remontés sur les marcs 2 à 3 fois par jour à petite vitesse pour une extraction douce de la couleur et du fruit. Environ 12 mois d'élevage dans des barriques de 1 à 3 vins (chênes de l'Allier Seguin Moreau et Quintessence) dans un chai climatisé à l'hydrométrie contrôlée.