



V I G N O B L E

# PAS DE L'ANE

*Saint-Emilion Grand Cru*



## Château Pas De L'Ane

*Appellation* SAINT EMILION GRAND CRU

*Cépages* 55% merlot / 45% cabernet franc

*Age moyen des vignes* 45 ans

*Production* 10/12 000 blles /an

### *Caractéristiques géologiques*

- 1ha sur St Etienne de Lisse, sable argileux et crasse de fer, situé à 70m d'altitude
- 2,2ha sur St Etienne de Lisse, sable argileux sur le rocher calcaire (calcaire des astéries) situé à 90m d'altitude.

### *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 vigueur, ébourgeonnage, épamprage, effeuillage manuel, vendange en vert pour une maîtrise des rendements et tri sur pieds avant vendanges pour optimiser la qualité.

### *Vendanges*

La vendange est manuelle, mise en cagette, transportée en fourgon pour limiter l'exposition à la chaleur et stockée 24h en camion frigorifique à 3 degrés pour abaisser sa température à 6/8 degrés avant passage sur table de tri et mise en cuve.

### *Vinification*

Vinifications en cuves bois et inox thermo régulées, 3/5 jours de macération préfermentaire à froid pour une meilleur extraction de la couleur (température inférieur à 10°), 1 semaine de fermentation alcoolique et une quinzaine de jours de cuvaison. Fermentation malolactique et environ 15 mois d'élevage uniquement en barriques neuves (chênes de l'Allier Seguin Moreau et Quintessence) dans un chai climatisé à l'hydrométrie contrôlée.