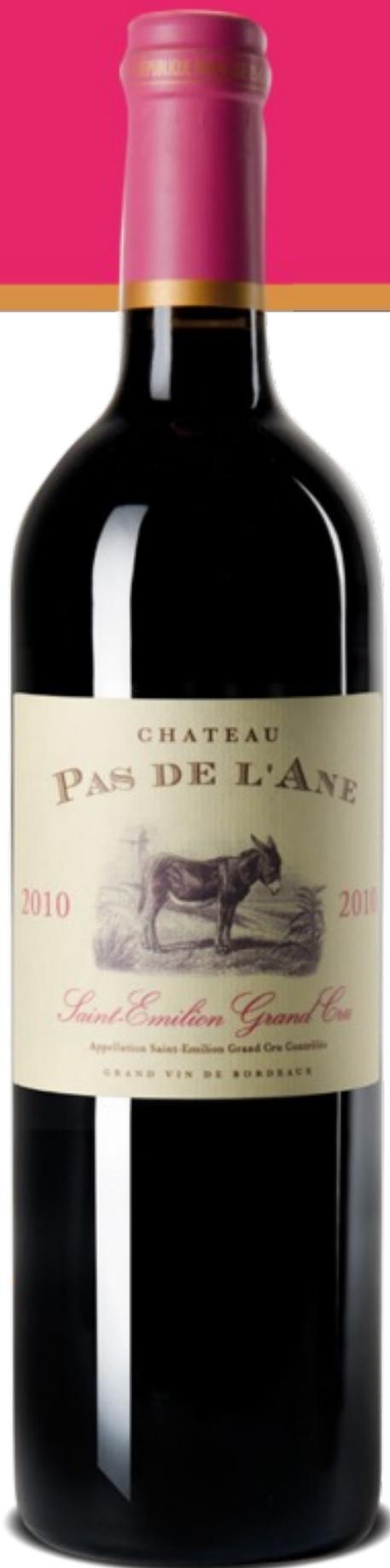




VIGNOBLE
PAS DE L'ANE

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 Étienne de Lisse, sable argileux et crasse de fer, situé à 70m d'altitude
- 2,2ha sur St Étienne 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 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 manuel, vendage 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 pré-fermentaire à froid pour une meilleure extraction de la couleur (température inférieure à 10°), 1 semaine de fermentation alcoolique et une quinzaine de jours de cuvaison. Fermentation malolactique et environ 15 mois d'élevage unique en barrique neuves (chênes de l'Allier Seguin Moreau et Quintessence) dans un chai climatisé à l'hydrométrie contrôlée.



VINOUS

Le Pas de l'Ane 2016 est un vin délicieux à boire dès maintenant et dans les 10 à 15 prochaines années. Les fruits rouges et les prunes très mûrs sont agréablement relevés par une multitude de notes florales et d'agrumes qui ajoutent de la fraîcheur à l'ensemble. Racé et persistant, avec une énergie formidable, le 2016 a beaucoup à offrir. Il s'agit d'une belle réussite.

Antonio Galloni - Décembre 2018