



VIGNOBLE  
**PAS DE L'ANE**

Saint-Emilion Grand Cru



## LE PETIT PAS

*Appellation* SAINT EMILION GRAND CRU

*Cépages* 70% merlot / 30% cabernet franc

*Age moyen des vignes* 35 ans

*Production* 8 000 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 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 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.

Dégusté par Hugues La Guerche

La robe de ce vin est sombre, concentrée et intense, avec des reflets marquant une légère évolution. Au nez, on retrouve un mélange plaisant de fruité, de notes boisées, fumées et réglissées. Les arômes se complexifient avec des fruits rouges et noirs plus précis, des notes d'amande, de venaison, de calcaire et d'eucalyptus.

En bouche, l'attaque est précise et souple, avec une belle salinité et gourmandise. Les tanins fins soutiennent la vivacité et la rondeur, et l'assemblage de merlot et de cabernet franc offre à la fois complexité, puissance et buvabilité. Une belle persistance aromatique invite à des accords mets et vins variés.

HLG Dégustation en décembre 2022.

