

20 000 (Vingt Mille) 2018

Bordeaux supérieur

Le Vignoble :

Superficie totale de 1,4 ha : 100 % Merlot

Densité de plantation : 20 000 pieds/ha

Distance entre les pieds : 80 cm

Distance entre les rangs : 60 cm

Sol argilo-limoneux

Pratiques culturales :

La totalité des travaux du sol et de la vigne est effectuée à la main
car aucune machine ne peut pénétrer entre les rangs.

2 éclaircissages (l'un à la fermeture de la grappe et l'autre au début de la véraison)
2 effeuillages.

Rendement 2018 : 39 hl/ha

Vendanges : Récolte 100 % manuelle. Le 27 septembre 2018

Vinification :

Double tri de la vendange : au vignoble et au chai.

Encuvage des baies par gravité, sans foulage.

Vinifications dans une cuve bois ouverte de 60 hl.

Pigeages 3 fois par jour jusqu'à 1/3 de la fermentation alcoolique puis 2 fois/jour jusqu'à
mi-fermentation, puis une fois par jour jusqu'à la fin

Températures des fermentations alcooliques : 26/27°C maxi

Durée de cuvaison : 28 jours.

Descente des vins dans les fûts à la même température que le bois : 26-27°.

Fermentation malolactique en barriques neuves terminée en décembre 2018.

Elevage :

Répartition des tonneliers : Darnajou et barriques 'cigare' Rémond et Demptos.
Elevage sur lies fines pendant 6 mois.

Assemblage final : 100 % Merlot

Degré alcoolique : 14.25°, PH : 3,66

Production : 5200 bouteilles

PRIMEURS

20 000 (Vingt Mille) 2018

Bordeaux supérieur

Vineyard:

Surface: 1.4 ha: 100 % Merlot

Density of plantation: 20 000 plants/ha

Distance between the vine plants: 80 cm

Distance between the rows: 60 cm.

Soil is clayey and limoneous.

Cultural methods:

The entire works of the soil and the vines are done manually
as no engine can penetrate between the rows.

Two cluster thinnings (one at the closure of the grape,
and one at the beginning of veraison). Leaves thinned at both side.

Yield 2018: 39hl/ha

Harvest: 100 % manual picking. September 27th 2018

Winemaking:

Double sorting of the crop: in the vineyard and at the winery.

Filling of the vats by gravity without crushing.

Vinification in an open wooden vat of 60 hl.

Punching of the cap every 3 times a day until 1/3 fermentation, then twice a day until
mid-fermentations, then once a day,

Temperature during alcoholic fermentations: 26/27°C maxi

Vatting period: 28 days.

Filling of the barrels heated at the same temperature as the wine: 26-27°.

Malolactic fermentation in new barrels finished in December 2018.

Ageing:

Coopers: Darnajou, cigar barrels from Demptos, cigar barrels from Rémond.
Elevage on fine lees during 6 months.

Final blend: 100 % Merlot

Alcohol by vol.: 14.25° , PH : 3,66

Production: 5200 bottles

PRIMEURS