

SACRE COEUR 2018 **Pomerol**

Le Vignoble :

Superficie : 1,5 ha : 100 % Merlot.
Densité de plantation : 6666 pieds/ha.
L'âge moyen du vignoble est de 36 ans.
Sol gravelo-sableux.

Pratiques culturales :

Travail des sols.
2 éclaircissages (l'un à la fermeture de la grappe, l'autre au début de la véraison).
1 effeuillage soleil levant uniquement.

Rendement : 2018 : 41 hl/ha.

Vendanges :

100 % manuelles.
27 septembre 2018.

Vinification :

Double tri de la vendange : au vignoble et au chai.
Encuvage des baies par gravité, sans foulage.
Pigeages toutes les 3 heures jusqu'à 1070 de densité, toutes les 8 heures jusqu'à 1040 puis un remontage quotidien jusqu'à la fin des fermentations alcooliques et des macérations.
Températures des fermentations alcooliques : 27/29° C.
Durée de cuvaion : 26 jours.
Fermentation malolactique en barriques terminée en décembre 2018.

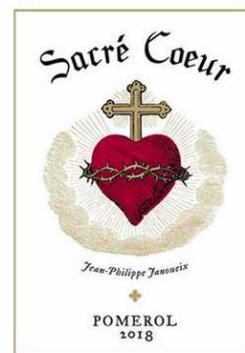
Elevage :

Tonnellerie : Darnajou : 100 % dont 1/3 de fûts neufs.
Elevage sur lies pendant 6 mois avec bâtonnage.

Assemblage final : 100 % Merlot.
Degré alcoolique : 13,50°

Production : 6 500 bouteilles.





SACRE COEUR 2018 **Pomerol**

Vineyard :

Surface : 1,5 ha : 100 % Merlot.
Density of plantation : 6666 plants/ha.
Average age of the vineyard : 36.
Soil is gravely and sandy.

Cultural methods :

Ploughing of the soil.
Yield control by two cluster thinnings
(one at the closure of the grape cluster and one at the beginning of veraison).

Yield : 2018 : 41 hl/ha.

Harvest :

100 % manual picking.
September 27th 2018.

Winemaking :

Double sorting of the crop : first in the vineyard and second at the winery.
Filling of the vats by gravity without crushing.
Punching of the caps every 3 hours until 1070 of density, every 8 hours until 1040, then one pumping over a day till the end of the alcoholic fermentation and maceration.
Temperature during alcoholic fermentations : 27/29° C.
Vatting period : 26 days.
Malolactic fermentation in barrels finished in December 2018.

Ageing :

Cooper : Darnajou : 100 %, 1/3 of new barrels among them.
Maturing on lees during 6 months, stirring of the merlot lees.

Final blend : 100 % Merlot.

Alcohol by vol. : 13,50°

Production : 6 500 bottles.

