



CÉPAGES

Merlot, Cabernet Franc

APPELLATION

Saint-Emilion grand cru

DEGRÉ D'ALCOOL

12% Alc/Vol.

TYPE DE SOL

Molasse du Fonsadais avec son calcaire actif.

SUCRE RÉSIDUEL

0.00g/L

Château Capet Guillier 2016

Saint-Emilion grand cru

Les quatre hectares de vigne, situés à 60 mètres d'altitude, évoluent sur la côte sud du plateau calcaire de Saint Emilion. Un Grand Cru typique et emblématique de Saint Emilion. Issu de fines sélections intra parcellaire, les raisins sont vinifiés en cuves en bois tronconiques et par la suite élevés en barriques de chênes français (50% en barriques neuves, 50% en barriques d'un vin) entre 12 à 16 mois.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation en cuves bois tronconiques de 30 hectolitres. Travail parcellaire avec un temps de macération de 4 à 5 semaines. Le piégeage manuel est effectué entre 3 et 4 fois par jour.

Fermentation en montée graduelle avec levures sélectionnées, fermentation malolactique en cuves bois de 225L. Pressurage vertical avec séparation des différents jus - seul les coeurs de presse sont conservés.

ÉLEVAGE

En fut de chêne français de 225L. 50% neuf | 50% 1-vin, pendant 14 à 16 mois. Chauffe légère à moyenne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez : Des arômes concentrés de fruits noirs, d'épices, de tabac et de bois.

Bouche : Un vin qui a du corps et qui emplit la bouche grâce à sa richesse, avec des saveurs complexes de fruits, cerises, prunes et mûres, et des notes sous-jacentes de vanille, d'épices, de cèdre.

NOTES DE LA RÉCOLTE

Vendanges manuelles avec tri sur pied. Grappes éraflées. Tri manuel sur table vibrante avec système de tri par densité, et encuvage des baies entières par gravité.

RESSOURCES

www.antoinemoueix.com