



- **LES VALENTINES**
- **Appellation :** AOC Saint-Émilion Grand Cru
- **Millésime :** 2018
- **Superficie :** 7.30 ha
- **Terroir :** Sable ancien sur argile (1.80 ha)
Argilo-calcaire sur coteaux et plateaux (5.50 ha)
- **Encepage :** 90 % Merlot
10 % Cabernet Franc
- **Age moyen de la vigne :** 40 ans
- **Densité de plantation moyenne :** 7 500 pieds/hectare
- **Rendements :** 28 HL/HA
- **Pratiques culturales :** Labours traditionnels avec aucune utilisation de désherbant, épamprage, ébourgeonnage, sélection des grappes dès la floraison, effeuillage de juin à août.
- **Vendanges :** Trié sur le pied avant vendange, le raisin est ramassé en petite cagette, égrappé, trié et non foulé.
- **Vinification / Elevage :** Pour une plus grande efficacité et une plus grande précision, une cuve est attribué à chaque cépage. Les vendanges sont faites à l'aide de petite cagette, le raisin est trié à la parcelle et au chai. Puis mis en cuve bois de 10 HL à 30 HL par gravité. L'extraction s'effectue par pigeages. Le vin est ensuite éoulé avec ses lies en barriques pour effectuer les fermentations malo-lactiques. Après les fermentations malo-lactiques, le vin est élevé en barriques sur lies pendant 14 à 16 mois.
- **Accord mets et vin :** Il accompagnera très bien les viandes rouges et blanches grillées ou en sauce, les gibiers ou les fromages de caractères.
- **Œnologue conseil :** Stéphane Derenoncourt

