



- **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)
- **Encepagement** : 90 % Merlot  
10 % Carbernet 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 écoulé 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 les viandes rouges et blanches grillées ou en sauce, le gibiers ou les fromages de caractères.
- **Œnologue conseil** : Stéphane Derenoncourt

