



Saint-Georges Saint-Emilion FAMILLE MARTINEAU



2
0
1
8



Les pluies fréquentes pendant le printemps et jusqu'au début de l'été ont apporté des réserves en eau importantes qui empêchèrent l'installation précoce de la contrainte hydrique. L'été sec et chaud a permis une accumulation rapide des sucres, et la maturation des raisins se déroula sous un climat idéal. Le temps resta estival en septembre, permettant de vendanger le 29 des raisins parfaitement sains et à la maturité souhaitée.



UN VIGNOBLE...

Sol d'argiles profondes
Rendement de 25 hl/ha
0,41ha de Merlot datant de 1957
Densité de plantation de 7000 pieds/ha

LA VINIFICATION

Fouillage aux pieds
Vinification intégrale® en barriques neuves
Extraction par infusion
Elevage de 20 à 22 mois

Taux d'alcool : 14,5% vol.
pH = 3,59
AT : 4,49 g/L H₂SO₄



...COMME UN JARDIN

Taille Duclos
Travail des sols à cheval
Vendanges vertes le 13 août
Vendanges manuelles avec tri au vignoble

LA DEGUSTATION

"Couleur rouge grenat foncé. Arômes purs de fruits noirs mûrs, de prune, de mûre, de chocolat noir et un boisé subtil. Bonne densité en bouche, tannins finement intégrés apportant de la fraîcheur aux fruits mûrs et onctueux, notes délicates de bois et d'épices et une longue finale charmue".

ANDREAS LARSSON
Meilleur sommelier du monde

contact@les6aujardin.com

