



LA RESERVE DE LOUIS 2015

SAINT-EMILION GRAND CRU



LES ACTEURS

OENOLOGUE CONSEIL:
Stéphane Derenoncourt & Simon Blanchard

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE: 4.5 hectares
SOLS: Argilo - calcaire
AGE MOYEN DU VIGNOBLE: 49 ans
Pratiques culturales : Travail du sol mécanique, céréales d'hiver afin de décompacter les sols, apport de compost biodynamique

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE

ELEVAGE : 20 mois
VENDANGES : 7 Octobre
CUVES : Bois et tronconiques
TEMPS DE CUIVISON : 30 Jours
VENDANGES MANUELLES : 100%
BARRIQUES : 40% fûts neufs, 40% fûts d'un vin, 20% fûts de deux vins

LE VIN

CEPAGES : 100% Merlot
PRODUCTION : 17 000 bouteilles
NOM DE LA CUVÉE : La Réserve de Louis 2015

