



CHATEAU LA CHAPELLE LESCOURS

Saint-Emilion Grand Cru
2011

AOC : Saint-Emilion Grand Cru

Encépagement : 90% Merlot 10% Cabernet-Franc

Sols : Sablo-argileux sur graves et crasse de fer

Densité : 8 000 pieds/ha

Age des vignes : 30 ans

Culture : raisonnée, labours des sols, taille en guyot simple ou double avec recherche de la charge adaptée au potentiel de chaque pied de vigne, ébourgeonnage et vendanges en vert.

Vendanges manuelles avec 1^{er} tri manuel dans la vigne et 2^{ème} tri optique à l'entrée du Chai.

Vinifications : macération pré-fermentaire à froid pendant 2 jours à 7°C / 30 jours de cuvaison en petites cuves Bois thermo-régulées de 54HL (ex Cuves du Château AUSONE, 1^{er} Grand Cru classé).

Extraction aromatique et tanique adaptée au potentiel des raisins et à la personnalité du millésime.

Rendement : 49 hl/ha (moins d'une bouteille par pied)

Elevage : 24 mois / 20 % barriques « Centre France » 225L neuves (grains fins-chauffe moyenne), 30% barriques 225L (1 à 3 vins) et 50% en foudres

Production 2011 : 14130 bouteilles (mise en bouteille le 12/11/2013)

Accord mets : viandes blanches et toutes volailles, bœuf, veau, pâtes cèpes ou foie gras, magrets, fromages



SCEA CAPDEVIELLE & GINTER

Lieu-dit la Chapelle Lescours, Saint-Sulpice-de-Faleyrens - 33330 Saint-Emilion
SIRET : 510 020 670 00012 - RCS Libourne TVA Intracommunautaire FR2751002067000012