

2011



CHATEAU

L'ÉVÊCHÉ

SAINT-EMILION GRAND CRU

FAMILLE CAPDEVIELLE PROPRIETAIRE

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Superficie : 2,20 ha

Encépagement : 80% Merlot - 20% Cabernet Franc

Sols : graves lourdes sur argiles ferrugineuses

Densité : 8000 pieds/ha

Age des vignes : 45 ans

Méthode culturale : culture raisonnée, labours, taille en guyot simple ou mixte avec recherche de charge adaptée à chaque pied de vigne, éclaircissage / « nettoyage » en vert de chaque cep

Vendange : manuelle avec tri de chaque baie sur table de tri optique

Rendement : 50 hl/ha - base 8000 pieds hectares (1 bouteille par pied)

Vinification : Cuves bois tronconiques 54 hl thermorégulées
30 jours de cuvaison

Pigeage + légers remontages en phase fermentaire

Dates de vendanges : le 20/09 pour les Merlots, le 30/09 pour les Cabernets Francs

Elevage : 50% barriques neuves / 50% barriques d'un vin
(Chêne du Centre France, grains fins, chauffe moyenne)

Production : 1100 caisses

SCEA CAPDEVIELLE - Lieu dit La Chapelle Lescours 33330 Saint-Sulpice-de-Faleyrens

contact +33 (0)6 84 50 65 34 - contact@chateau-eveche.fr

www.chateau-eveche.fr