

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