



BORDEAUX ORIGAMI 2012

Encépagement: 80% Merlot 20% Cabernet-Franc

Sols : Coteaux Argilo-calcaire de Vérac

Densité: 5000 pieds/ha **Age des vignes**: 20 ans **Culture**: raisonnée, labours

 $\begin{tabular}{ll} \textbf{Vinifications}: macération pré-fermentaire à froid pendant 2 jours à 10°C / 30 jours de cuvaison en cuves Inox et Bois thermo-régulées au sein du Chai du Château (1998). The company of the com$

L'Evêché à Saint-Emilion **Rendement** : 50 hl/ha

Élevage: 24 mois / 50% barriques 225L (1 à 3 vins) et 50% cuve inox

Production 2011: 30 000 bouteilles

Accord mets: bœuf, agneau, veau, petits gibiers, magret, pates en sauce, volailles,

salades composées, tapas, charcuteries, fromages