



VIGNOBLES ROBIN LAFUGIE
Saint-Emilion Grand Cru



CHATEAU BILLERON BOUQUEY « CALICE » *Saint-Emilion*

APPELLATION : SAINT-EMILION

SURFACE : 3 hectares

ENCÉPAGEMENT : 80% Merlot et 20% Cabernet Franc

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE : 20 ans

TERROIR : argilo-sableux

DENSITÉ : 6000 pieds par hectare

MODE DE CONDUITE DU VIGNOBLE : taille Bordelaise à deux astes (guyot double), ébourgeonnage, enherbement, effeuillage (1 ou 2 côtés suivant l'année)

RENDEMENT : 50 hl/ha

VINIFICATION : sélection parcellaire et tri de la vendange - fermentation alcoolique traditionnelle en cuve béton

ÉLEVAGE : cuves béton et 50% en fûts de chêne français de un vin

OENOLOGUE CONSEIL : Damien HOUX

COMMENTAIRES DÉGUSTATION : *couleur rubis, des arômes très expressifs de cerise noire, légèrement toasté. Finesse, fraîcheur et fruité très expressif en bouche. Un vin gourmand, qui peut être servi de l'apéritif jusqu'au dessert.*

Château Pailhas, 33330 Saint-Hippolyte

Tel. 05.57.24.93.38 - robin.lafugie@orange.fr - vignobles-robin-lafugie.com