



VIGNOBLES ROBIN LAFUGIE
Saint-Emilion Grand Cru



ARCHE CHAM carménère

Saint Emilion

APELLATION : Saint Emilion

SURFACE : 1 hectare

ENCEPAGEMENT : 100% Carménère

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 5 ans

TERROIR : Argilo-sableux

DENSITE : 6500 pieds par hectare

MODE DE CONDUITE DU VIGNOBLE : taille Bordelaise à deux astes (guyot double), enherbement effeuillage

RENDEMENT : 30 hl/ha

VINIFICATION : fermentation alcoolique lente en barriques neuves – pigeages manuels très fréquent –
écoulage en barriques neuves pour la fermentation malolactique et élevage (vinification intégrale)

ELEVAGE : 18 mois en barriques neuves de chêne Français

PRODUCTION : 1800 bouteilles

RESPONSABLE : Mathilde DAUBECH

ENOLOGUE CONSEIL : Damien Houx

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION : 100% Carménère ce vin offre un nez épicié avec des notes de poivre
mâtiné d'un boisé délicat. Sa robe est d'un rouge intense et profond, la bouche est équilibré fraîche, ample et
velouté. Elle se termine sur des tanins bien fondus.

Château Pailhas, 33330 Saint-Hippolyte

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