



VIGNOBLES ROBIN LAFUGIE  
*Saint-Emilion Grand Cru*



## ARCHE ARARAT cuvée sélective

*Saint Emilion Grand Cru*

APELLATION : Saint Emilion Grand Cru

SURFACE : 1 hectare

ENCEPAGEMENT : 50% Merlot, 30% Cabernet Franc et 20% Cabernet Sauvignon

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30 ans

TERROIR : Argilo-sableux

DENSITE : 7500 pieds par hectare

MODE DE CONDUITE DU VIGNOBLE : taille en Guyot Mixte, enherbement 1 rang sur 2, ébourgeonnage, effeuillage manuel ( 1 ou 2 côtés suivant l'année), vendange en vert sévère, lutte raisonnée

RENDEMENT : 25 hl/ha

VINIFICATION : vendanges manuelles, sélection parcellaire et tri manuel de la vendange - fermentation alcoolique lente en barriques neuves – pigeages manuels très fréquent – écoulage en barriques neuves par gravité pour la fermentation malolactique et élevage (vinification intégrale)

ELEVAGE : 18 mois en barriques neuves de chêne Français

PRODUCTION : 3000 bouteilles

RESPONSABLE : Mathilde DAUBECH

CENOLOGUE CONSEIL : Damien Houx

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION : un vin de caractère, au bouquet intense et élégant de violette, de fruits noirs, de kirsch et de vanille. Une attaque franche et dense ouvre sur un palais long et frais, tannique et boisé. Paré pour une bonne évolution en cave.

Château Pailhas, 33330 Saint-Hippolyte

Tel. 05.57.24.93.38 – [robin.lafugie@orange.fr](mailto:robin.lafugie@orange.fr) – [vignobles-robin-lafugie.com](http://vignobles-robin-lafugie.com)