CHÂTEAU
Moulin
DE LAGNET

2019

SAINT-ÉMILION

Cette cuvée est un vin d'assemblage, comme il est coutume à Saint-Emilion, mais libérée de la richesse tannique apporté par le bois ; le merlot apportant sa souplesse et son onctuosité, et les cabernets franc et sauvignon leur fraicheur.

SOL
Argilo-siliceux de pied de côtes

CÉPAGES
Merlot (86%), Cabernet Franc (12%) et Cabernet Sauvignon (2%)

RÉCOLTE
Manuelle et tri des grappes

RENDEMENT
37 hl / hectare

VINIFICATION
Macération en baies éraflées-foulées, fermentation avec des levures indigènes en cuve inox, extraction douce par remontages, cuvaison de 3 semaines et macération finale à chaud

ÉLEVAGE
12 mois en cuve inox

MISE EN BOUTEILLES
Le 09 février, août et novembre 2021
Pas de collage
Garde : 5 ans

PRODUCTION ANNUELLE
34 900 bouteilles de 75 cl
381 magnums (1,5 l)

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES FINALES
TAV : 14,5 % vol
AT : 2.89 g/l H2SO4
pH : 3,55
AV : 0,41 g/l H2SO4
SO2 total : 57 mg/l
Glucose-Frctose : 1.18 g/l