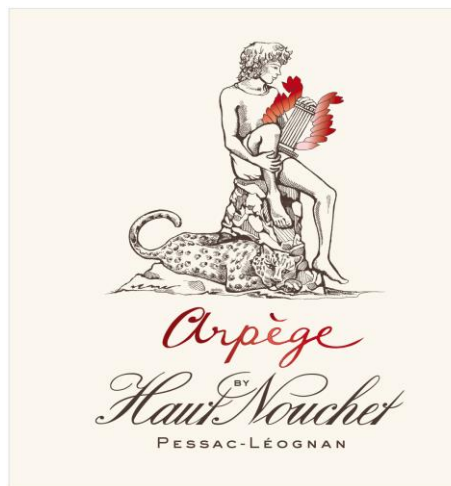




**Arpège by Haut Nouchet
AOC Pessac-Léognan rouge 2018 75cl**



Surface plantée : 15 ha

Géologie : graves gūnziennes sur matrice argilo-calcaire

Encépagement : 39% Cabernet Sauvignon, 59% Merlot, 2% Petit Verdot

Age moyen du vignoble : 26 ans

Densité de plantation : 6.666 à 10.000 pieds/hectare

Production annuelle : 40.000

Méthodes culturales :

- labour traditionnel des sols
- utilisation de phéromones pour la lutte contre les insectes
- approche prophylactique (application de bio-stimulant pour renforcer les défenses naturelles de la plante, effeuillage du 2ème côté si nécessaire)
- travaux en vert manuels

Vendanges :

- manuelles en petites cagettes
- tri manuel à la vigne, pré et post éraflage

Méthodes de vinification :

- encuvage sans foulage
- fermentation à 28/30° C en cuves inox et béton thermo-régulées
- fermentation malolactique pour partie en barriques neuves

Elevage sur lies pendant 12 mois en barriques (dont 33% de bois neuf)

Propriétaires gérants : Famille Briest

Oenologue conseil : Stéphane Derenoncourt, Simon Blanchard

