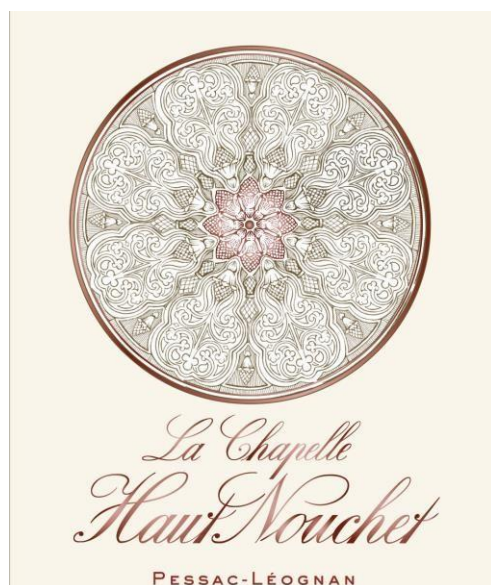


## La Chapelle Haut Nouchet AOC Pessac-Léognan rouge 2015

*45% Cabernet Sauvignon - 45% Merlot - 10% Petit Verdot*



**Surface plantée :** 15 ha

**Géologie :** graves günziennes  
sur matrice argilo-calcaire

**Age moyen du vignoble :** 26 ans

**Densité de plantation :** 6.666 à  
10.000 pieds/hectare

**Production annuelle :**  
40.000 bouteilles

### **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 :**

- envucage 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 40 % de bois neuf)

**Propriétaires gérants :** Famille Briest

**Œnologue conseil :** Stéphane Derenoncourt, Simon Blanchard