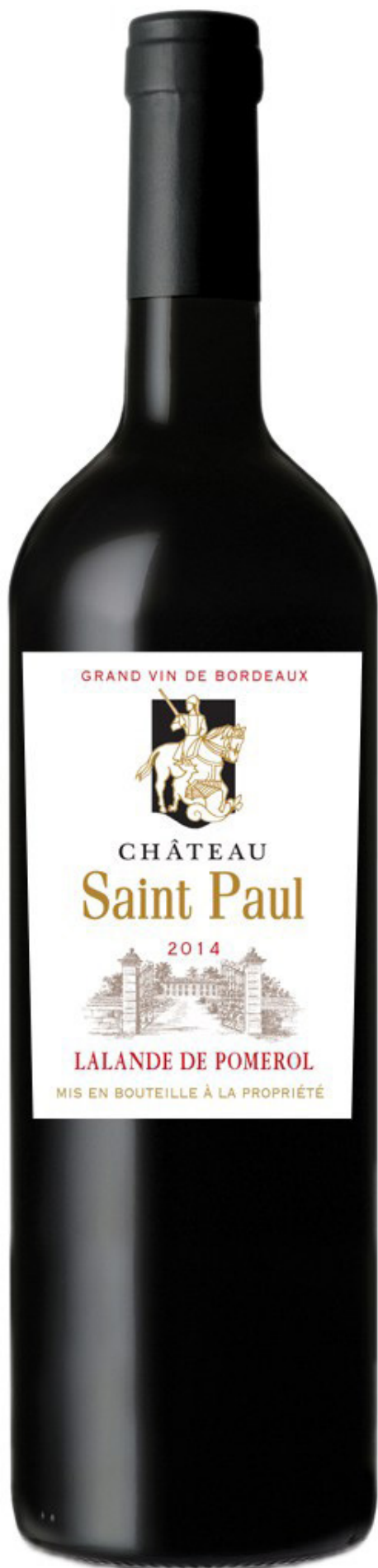


## CHÂTEAU SAINT-PAUL AOC LALANDE DE POMEROL



• *Encépagement :*

70% Merlot, 30% Cabernet Franc

• *Age moyen du vignoble :*

30 ans

• *Production annuelle :*

12 000 bouteilles

• *Vendanges :*

Manuelles et mécaniques

Tri sélectif sur table vibrante et table soufflante (mistral)

• *Vinification :*

Traditionnelle, préfermentaire à froid, fermentation alcoolique et macération. Environ 45 jours de cuvaison en cuves ciment thermo-régulées. Ecoulage, décuve et pressurage avec une presse verticale. Fermentation malolactique en cuve. Puis élevage en barriques ou cuves bois tronconiques.

• *Elevage par tiers :*

100% cuve

• *Durée de l'élevage :*

Environ un an.

• *Soutirages et assemblages :*

courant février-mars de l'année de mise en bouteille.

• *Filtration :*

Tangentielle (pour le respect de l'environnement)

• *Mise en bouteille :*

au château 2 ans après la date de récolte.

• *Vins sur les marchés :*

Juin à septembre de l'année de mise en bouteille