

Château Beard La Chapelle

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

FICHE TECHNIQUE : MILLESIME 2015

CEPAGES

- Merlot (95%)
- Cabernet Franc (5%)

VIGNOBLE

- **Propriété de 18 ha.** Ce vin reunit 7 ha de parcelles de **côtes et de pied de côtes** du plateau calcaire de Saint-Emilion.
- Situé à **Saint Laurent des Combes**, à deux pas du village médiéval de Saint-Emilion.
- Huit parcelles proches de prestigieux voisins comme **Terre Rôteboeuf, La Mondotte ou Pavie**
- **Vieilles Vignes**: âge moyen de 60 ans
- Replantation à 7,600 pieds par ha

VITICULTURE

- 'Sustainable', **conversion biologique**
- Taille Guyot Double (7-8 bourgeons)
- Ebourgeonnage, effeuillage
- Produits biologiques
- Capsules de Confusion sexuelle
- Désherbage mécanique sous le rang (aucun herbicide) et maintien de l'herbe un fond sur deux l'autre étant travaillé

VENDANGES

- A la main et à la machine du **5 à 14 Octobre 2015**
- Tri manuel après éraflage

VINIFICATION

- Petites cuves thermo-régulées (50 à 80hl) en **beton brut** et en inox
- Vinification parcellaire
- **Maceration à froid** pendant 4 jours à moins 10°C
- Quatre remontages par jour en début de fermentation (pendant la phase aqueuse). Un délestage en milieu de fermentation.
-

- 4 semaines de cuvaison
- **Levures naturelles indigènes**
- Pas d'ajout de **sulfites** avant l'élevage

ELEVAGE

- 70% en barriques de **chêne français** pendant 12 mois (*un tiers en barriques neuves, un tiers d'un an, un tiers de deux ans*)
- Barriques sélectionnées d'auprès de quatre tonnelleries différentes
- **Cave sous-terreine** pour l'élevage
- Deux à trois soutirages par an

MISE EN BOUTEILLE

- **Septembre 2018** au château
- **Pas de** filtration ou de collage

VIEILLISSEMENT

- Ce vin peut-être apprécié dans sa jeunesse mais atteint son plein potentiel après dix ans.

NOTES DE DEGUSTATION

- *Ce vin concentré est riche en notes de cerise noire et de muscade grillée avec une fraîcheur mentholée qui équilibre le fruit mûr. C'est un vin harmonieux avec une structure solide et des tanins souples.*
-

«Depuis plus de 200 ans, de génération en génération, en plein centre de Saint-Emilion, ma famille s'occupe des vignes et cultive les sols. Ayant maintenant mon propre fils, j'ai décidé de convertir la propriété familiale à la culture biologique. Je le dois à cet endroit privilégié et aux générations futures».

Franck Moureau - Propriétaire et Winemaker

+33 (0)6 21 89 18 28

fm@beardlachapelle.com

www.beardlachapelle.com

Instagram www.instagram.com/chateaubearlachapelle