

**AOC PAUILLAC**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Propriétaire |  | Alain ALBISTUR |
| Nature des sols |  | Grave sablonneuse |
| Surface du vignoble |  | 87,14 ares |
| Âge du vignoble |  | 17 ans |
| Densité de plantation |  | 8 500 pieds/ha |
| Encépagement |  | - 72% Cabernet Sauvignon- 25% Merlot- 3% Petit Verdot |
| Pratiques culturales |  | - Taille en guyot double- Travail mécanique des sols,- Effeuillage et vendanges vertes |
| Vendanges |  | Manuelles |
| Dates de Récolte |  | - Merlot : 17 Septembre- Petit Verdot : 23 Septembre- Cabernet Sauvignon : 30 Septembre |
| Œnologue |  | Antoine MEDEVILLEThomas MARQUANT |
| Vinification |  | ParcellaireCuves en béton et inox thermorégulées |
| Durée de cuvaison |  | 21 jours |
| Élevage en barriques |  | 18 mois, 45% de barriques neuves |
| Production moyenne |  | 6 000 bouteilles |
| Accords mets |  | Apéritif et tapas, bœuf, agneau, canard et fromages |
| Température de service |  | 18°C |

 **MILLÉSIME 2017**