

**AOC PAUILLAC**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Propriétaire |  | Alain ALBISTUR |
| Nature |  | Grave sablonneuse |
| Surface du Vignoble |  | 87,14 ares |
| Âge du vignoble |  | 15 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 |
| Date de Récolte |  | - Merlot : 27 Septembre  - Petit Verdot : 06 Octobre  - Cabernet Sauvignon : 03 & 06 Octobre |
| Œnologue |  | Antoine MEDEVILLE  Thomas MARQUANT |
| Cuvier |  | Cuves 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 |  | Apéro tapas, bœuf, agneau, canard et fromages |
| Température de service |  | 18°C |

**MILLÉSIME 2015**