

# DOMAINE LES CARMELS – LES VENDANGES

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE : Cadillac-Côtes de Bordeaux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 5.43 hectares

DENSITÉS DE PLANTATION DU VIGNOBLE :

- 0.66 ha à 3300 pieds/ha, vignes de plus de 30 ans
- 4.77 ha à 5500 pieds/ha, vignes de plus de 20 ans

ENCEPAGEMENT GLOBAL : 85 % Merlot, 10 % Cabernet Franc & 5% Cabernet Sauvignon

TERROIR :

Comme disent les gens du coin, "Elle est amoureuse, ta Terre, Sophie!", y comprendre qu'elle colle aux bottes, et de manière littérale !

En effet, le sol présente une forte dominante argileuse : argiles blanches, vertes, rouges ou brunes. Mais comme d'accoutumée dans ce secteur, le terroir est extrêmement varié avec des zones calcaires et d'autres secteurs graveleux. En tous les cas des sols à vignes remarquables à en juger par l'enracinement que nous avons pu observer lors du terrassement pour le chai : à 8m de profondeur, l'argile est couverte de racines !

CULTURE :

Le vignoble est engagé dans une démarche biologique depuis 2010, certifié par Qualisud. Nous consacrons beaucoup de notre énergie au travail du sol et tachons de maîtriser un enherbement qualitatif qui, couplé aux argiles, se charge de réguler la pousse de la vigne. Nous conduisons la vigne en taille bordelaise et effectuons toutes les opérations en vert nécessaires à l'obtention d'un raisin de haute qualité (épamprages, palissages hauts, effeuillage et éclaircissage si besoin).

ASSEMBLAGE DES VENDANGES EN 2018 : 72 % Merlot & 28 % Cabernet Franc

SELECTION DES VENDANGES EN 2018 : nous avons sélectionné et vendangé à la main 7500 pieds de vignes à faible rendement provenant de nos parcelles plantées à 5500 pieds/ha.

- 3100 pieds de Merlot Noir proviennent de « La Côte Rôtie », parcelle argilo graveleuse exposée plein sud
- 1000 pieds de Merlot Noir proviennent de « Martindoit », parcelle argilo-graveleuse exposée nord
- 2400 pieds de Merlot Noir proviennent d'une parcelle argilo calcaire exposée nord
- 1000 pieds de Cabernet Franc proviennent de la parcelle « Terre Forte », argiles lourdes calcaïques

PRODUCTION VENDANGES 2018 : 5 000 bouteilles - 232 magnums - 25 double-magnums

VINIFICATION : date de vendange définie selon la dégustation des baies : 16 Septembre 2018 pour le Merlot et 26 septembre 2018 pour le Cabernet Franc. Le travail dans notre chai gravitaire est modulé en fonction des qualités du raisin récolté, et piloté au jour le jour selon la dégustation. Il consiste en tout et pour tout à des délestages et de l'attention.

ÉLEVAGE : le vin est descendu en barriques de chêne français et en jarres de gré courant novembre, pour une durée totale d'élevage de 15 mois.

LE PROFIL DE LA CUVEE « LES VENDANGES » 2018 : Millésime solaire - Belle trame acide - Densité et finesse en bouche - Garde 15 à 20 ans



DOMAINE LES CARMELS

Yorick & Sophie Lavaud – Vignerons Récoltants  
1 Ter impasse Martindoit 33550 Langoiran  
06 32 24 35 79 - [info@lescarmels.com](mailto:info@lescarmels.com) – [www.lescarmels.com](http://www.lescarmels.com)



FR-BIO-16  
AGRICULTURE UE