

DOMAINE LES CARMELS – LES VENDANGES

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE : Cadillac-Côtes de Bordeaux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 7 hectares

DENSITÉS DE PLANTATION DU VIGNOBLE :

- 0.66 ha à 3300 pieds/ha, vignes de plus de 35 ans
- 5.77 ha à 5500 pieds/ha, vignes de plus de 25 ans
- 0.50 ha à 6200 pieds/ha, vignes plantées en 2018

ENCEPAGEMENT GLOBAL : 66% Merlot, 17% Malbec, 11 % Cabernet Franc & 6% 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, bleues, 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

ASSEMBLAGE DE LA CUVÉE « LES VENDANGES EN 2020 » : Merlot & Cabernet Franc

A LA VIGNE : 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 calciques

PRODUCTION DE LA CUVÉE « LES VENDANGES 2020 » : 6 100 bouteilles - 375 magnums - 22 double-magnums

VINIFICATION : date de vendange définie selon la dégustation des baies : 16 Septembre 2020 pour le Merlot et 24 septembre 2020 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 merlot est descendu en barriques de chêne français et le cabernet franc en jarre de gré courant novembre, pour une durée totale d'élevage de 15 mois.

LE PROFIL DE LA CUVÉE « LES VENDANGES 2020 » : Millésime exceptionnel : quantité et qualité - Texture onctueuse, tanins soyeux, trame acide élégante - Garde 10 ans



DOMAINE LES CARMELS

Yorick & Sophie Lavaud – Agriculteurs Vignerons
1 Ter impasse Martindoit 33550 Langoiran, France
+33 6 32 24 35 79 - info@lescarmels.com – www.lescarmels.com



FR-BIO-16
AGRICULTURE UE