

Fiche technique

CHATEAU LAROCHE PIPEAU « **CUVEE PREMIUS** »

ORIGINE : FRANCE, BORDEAUX

Type : VIN ROUGE

Appellation : AOC FRONSAC

Situation : LA RIVIERE, à l'ouest du village de Saint-Emilion

Variétés : 95% Merlot / 5 % Cabernet Franc

Sol : ARGILO - CALCAIRE

Vignoble : petites terrasses, sélection parcellaire sur l'ensemble du vignoble



### **CUVEE PREMIUS**

Afin de préserver la vie des sols, toutes les vignes sont enherbées. Les fumures se font sous la forme d'amendements organiques exclusivement. Les sols sont drainés.

La taille en guyot double permet d'éviter l'entassement des raisins. La suppression partielle des bourgeons lors de la taille, l'élimination des contre-bourgeons (épamprage) permettent de contrôler et de réguler les rendements. Une certaine hauteur végétative est recherchée afin de pouvoir pratiquer un effeuillage en juin et en août ; parfaitement aérées, les grappes vont ainsi profiter pleinement des bienfaits du soleil.

La vendange en vert est systématique : en supprimant les grappes imparfaites ou indésirables, on permet ainsi aux raisins restants de s'épanouir plus complètement.

Le but de ces pratiques culturales rigoureuses est d'atteindre la maturité phénolique, c'est-à-dire la maturité complète des grains, pour ne vendanger que des raisins parfaitement mûrs et sains.

Les rendements sont donc volontairement maintenus faibles 19 à 25 hectolitres/ha, pour une concentration aromatique maximum

Vinification: la récolte est vinifiée en cuves ciment, méthode traditionnelle avec 2 remontage journalier avec aération , puis un mois de macération pelliculaire en immersion totale, puis pressurage léger et utilisation du vin de presse dans l'assemblage finale, vin non filtré afin de garder la complexité des arômes.

Élevage : de 12 à 14 mois en barrique neuve de chêne de la forêt de 'Allier ajoute de la complexité à ce vin de grande finesse et de très grande garde.

Production : 3 000 bouteilles par an

V  
o  
l  
u  
m  
e

: