

Fiche technique

« **QUINTESSENCE** »

ORIGINE : FRANCE, BORDEAUX

Type : VIN ROUGE

Appellation : AOC FRONSAC

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

Variétés : 98% Merlot et 2% Cabernet Franc

Sol : sols complexes essentiellement calcaires et argilo-calcaires sur coteau.

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

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 .

La Quintessence du Château Laroche Pipeau est l'aboutissement de notre travail de vigneron passionné . Les meilleurs raisins de Merlot et de Cabernet-Franc sont sélectionnés récoltés puis vinifiés entièrement en foudre de 400 litres, un mois de macération pelliculaire avec 3 rotations journalières des barriques, pressé lentement par pressoir manuel à cliqué, puis élevé 16 mois en barrique neuve exclusivement de la forêt de l'Allier.

La Quintessence du Château Laroche Pipeau se caractérise par l'élégance, l'intensité, la finesse de ses arômes de fruits rouges, épices et note de violette en fin de bouche.

Elle se déguste entre 15° et 18°c sur gibier, viandes rouges et fromages.

Production : 3000 bouteilles par an

Volume : 750 ml



