

L'ESPRIT DE Jean VOISIN



FICHE TECHNIQUE

2018

Appellation :	Saint-Émilion Grand Cru
Superficie :	5,5 hectares (sur 15 hectares)
Terroir :	Argilo-sableux sur crasse de fer et sables sur argile bleue
Encépagement :	95% Merlot ; 5% Cabernet Franc
Âge moyen des vignes :	25 ans
Culture de la vigne :	Aucun herbicide, travail du sol, enherbement, ébourgeonnage, dédoublement, effeuillage, éclaircissage...
Rendement :	38 hl / ha
Vinification :	En cuves béton thermorégulées. Fermentation alcoolique et macération entre 15 et 20 jours.
Élevage :	100 % en cuves.
Mise en bouteilles :	21 avril 2020
Production :	15 680 bouteilles
Oenologue conseil :	Hubert de Boüard Consulting
Récompense :	J. SUCKLING : 91/100 <i>Blackcurrant and redcurrant character with walnut and bark. Medium body with firm, lightly chewy tannins and a delicious, juicy finish.</i> Médaille d'Or au Concours Féminalises

