



CHÂTEAU
LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

by ART RUSSE

AÑADA 2015

Denominación de origen:	Saint-Emilion Grand Cru
Superficie del viñedo:	7,3 hectáreas
Densidad de plantación:	6 600 plantas/hectárea
Edad media de las vides:	46 años
Composición:	90% Merlot – 10% Cabernet Franc
Tipo de suelo:	Arenoso y arcilloso
Rendimiento de las parcelas:	29 hl/ha
Características del cultivo:	Agricultura razonada (lutte raisonnée) Trabajo exclusivamente manual Control mecánico de malezas
Sistemas de poda:	Cordón bilateral y Guyot bilateral
Vendimia:	100% manual
Periodo de vendimia:	6 – 10 de octubre 2015
Tipos de cubas:	Cubas de acero inoxidable, control de temperatura, 30hl – 127hl, por gravedad
Tiempo de encubado:	30 – 35 días
Métodos de vinificación:	Maceración suave y lenta y fermentación Utilizando la técnica del remontado Fermentación maloláctica en barrica
Maduración:	100% en barricas Radoux Blend nuevas
Tiempo de maduración:	21 meses
Producción:	28 000 botellas
Fecha de embotellado:	20 de noviembre de 2017
Graduación % vol.:	13,5
Consultor vitivinícola:	Louis Mitjavile

1 La Grâce Dieu, 33330 Saint-Émilion
+33 5 57 74 42 97



www.lagracedieudesprieurs.com