



CHÂTEAU
LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

by ART RUSSE

Millésime 2016

Appellation :	Saint-Emilion Grand Cru
Superficie plantée :	7,3 hectares
Densité de plantation :	6 600 pieds/hectare
Age moyen des vignes :	47 ans
Encépagement :	90% Merlot – 10% Cabernet Franc
Type de sols :	Sable & Argile
Rendement des parcelles :	30,5 hl/ha
Pratiques culturales :	Lutte raisonnée Travail vigne exclusivement manuel Désherbage mécanique
Taille :	Double Cordon et double Guyot
Vendanges :	100% manuelles
Dates de vendanges :	11 au 17 octobre 2016
Type de cuves :	Inox thermo régulée, de 30hl à 127hl Travail en gravité
Durée de cuvaison :	30 à 35 jours
Méthodes de vinification :	Macération et fermentation douces et lentes par remontage Malo lactique en barrique
Élevage en barrique :	100% barriques neuves Radoux Blend
Durée Élevage :	22 mois
Production :	30 000 bouteilles
Date de mise en bouteilles :	13-14 septembre 2018
Degré % vol. Alc :	14
Conseil en vigne et vin :	Louis Mitjavile

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



www.lagracedieudesprieurs.com