



CHÂTEAU
LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

by ART RUSSE

Миллезим 2016

Апелласьон:	Saint-Emilion Grand Cru
Площадь виноградника:	7,3 га
Плотность посадки:	6 600 лоз/га
Средний возраст лоз:	47 лет
Сорта:	90% мерло, 10% каберне фран
Почвы:	Песчаные и глинистые
Урожайность рабочих участков:	30,5 гл/га
Виноградарские практики:	Экологически рациональное виноградарство Работа на винограднике только вручную Механический контроль за сорняками
Методы обрезки:	Двусторонний Кордон и двусторонний Гийо
Сбор урожая:	100% ручной сбор
Дата сбора урожая:	11 - 17 октября 2016
Тип бродительных чанов:	Резервуары из нержавеющей стали с терморегулированием объемом 30 - 127 гл Гравитационная винодельня
Выдержка в чанах:	30 - 35 дней
Методы винификации:	Мягкая длительная мацерация и ферментация Малолактическая ферментация в бочках
Выдержка в бочках:	100% новые бочки Radoux Blend из отборного французского дуба
Продолжительность выдержки:	22 месяца
Объем производства:	30 000 бутылок
Розлив в бутылки:	13-14 сентября 2018
Крепость, % abv.:	14
Винодел:	Луи Митжавиль

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



www.lagracedieudesprieurs.com