



CHÂTEAU  
LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

by ART RUSSE

## Millésime 2018

Appellation :	Saint-Emilion Grand Cru
Superficie plantée :	5,26 hectares
Densité de plantation :	6 600 pieds/hectare
Age moyen des vignes :	48 ans
Encépagement :	90% Merlot – 10% Cabernet Franc
Type de sols :	Sable & Argile
Rendement des parcelles :	21 hl/ha
Pratiques culturales :	Lutte raisonnée Travail vigne exclusivement manuel Désherbage mécanique
Taille :	Double Cordon et Guyot Mixte
Vendanges :	100% manuelles
Dates de vendanges :	2 au 5 octobre 2018
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 Malolactique en barrique
Élevage en barrique :	100% barriques neuves Radoux Blend
Durée Élevage :	20 mois
Production :	14 700 bouteilles
Mise en Bouteille :	29 septembre 2020
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](http://www.lagracedieudesprieurs.com)