



CHÂTEAU  
LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

by ART RUSSE

## AÑADA 2019

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 :	41 años
Composición:	80% Merlot – 20% Cabernet Franc
Tipo de suelo:	Renoso y arcilloso
Rendimiento de las parcelas :	32 hl/ha
Características del cultivo:	Agricultura razonada (lutte raisonnée) Trabajo exclusivamente manual Control mecánico de malezas
Sistemas de poda :	Cordón bilateral y Guyot Mixte
Vendimia :	100% manual
Periodo de vendimia :	2 – 4 octubre 2019
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 :	20 meses
Producción :	26500 botellas
Graduación % vol :	14
Consultor vitivinícola :	Louis Mitjavile

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



[www.lagracedieudesprieurs.com](http://www.lagracedieudesprieurs.com)