



CHÂTEAU  
LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

## Millésime 2020

Appellation :	Saint-Emilion Grand Cru
Superficie plantée :	7,3 hectares
Densité de plantation :	6 600 pieds/hectare
Age moyen des vignes :	42 ans
Encépagement :	80% Merlot – 20% Cabernet Franc
Type de sols :	Sable & Argile
Rendement des parcelles :	21 hl/ha
Pratiques culturales :	Lutte raisonnée Travail de la vigne exclusivement manuel Désherbage mécanique
Taille :	Double Cordon et Guyot Mixte
Vendanges :	100% manuelles
Dates de vendanges :	22, 28 et 30 septembre 2020
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 Super Fine Blend
Durée Élevage :	20 mois
Date de mise en bouteille :	14 septembre 2022
Production :	18 140
Degré % vol. Alc :	13,5
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)