



**Surface** : 1 ha

**Terroir** : Plateau argilo-calcaire

**Encépagement** : Merlot

**Age moyen du vignoble** : 75 ans

---

**Date de récolte** : début octobre

**Vendanges** : Manuelles, suivies de 2 tris successifs au chai

**Vinifications** : multiples petits remontages, extractions tout en douceur pour travailler sur la finesse des tannins.

**Elevage** : 100% barriques dont 1/3 neuves. Uniquement en chêne français. Logées en cave pendant 15 mois.

**Mise en bouteilles** : 24 mois après la récolte

---

**Philosophie** : La cuvée CANOPEE de LAPELLETRE est issue uniquement de notre plus vieille parcelle et est travaillée avec tout le respect que l'on doit à ces raisins. Respect du vivant, de la faune et de la flore de notre vignoble ; respect du vin. Parcelle conduite en agriculture naturelle.

---

**Production** : 2500 bouteilles

---

**Contact** : Madame Anne BISCAYE, Château LAPELLETRE, 33330 Saint-Christophe-des-Bardes – Tel : 06.81.91.16.70 – e mail : a.biscaye@lapelletrie.com