



Surface : 10 ha

Terroir : Plateau argilo-calcaire

Encépagement : 90% Merlot – 10% Cabernet Franc

Age moyen du vignoble : 40 ans

Date de récolte : fin septembre – début octobre

Vendanges : Manuelles ou mécaniques avec tri embarqué, suivies de 2 tris successifs au chai

Vinifications : Multiples petits remontages, extractions tout en douceur pour travailler sur la finesse des tannins, à la limite de l'infusion.

Elevage : En barrique pour 1/3 de la récolte, logée dans nos carrières de calcaire durant 12 mois.

Mise en bouteilles : 24 mois après la récolte

Philosophie : Le Château Lapelletrie raisonne l'ensemble de ses interventions tant au vignoble qu'au chai, et ce pour le respect de chacun.

Production : 50 000 bouteilles

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