



Surface : 1,5 ha

Terroir : Plateau argilo-calcaire

Encépagement : 80% Merlot et 20% Cabernet Franc

Age moyen du vignoble : 75 ans

Date de récolte : fin septembre

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 : cuves ciment

Mise en bouteilles : 8 mois après la récolte

Philosophie : La cuvée ENVOLEE de LAPELLETRE est issue uniquement de notre plus jeune parcelle de Merlot ainsi qu'un peu de Cabernets. Nos vignes sont travaillées 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. Parcelles conduites en agriculture naturelle.

Production : 9 000 bouteilles

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