

CHATEAU LARCIS DUCASSE

1^{er} Grand Cru Classé

SAINT-EMILION

millésime 2018

fiche technique



Appellation : Saint-Emilion Grand Cru
Classement : Premier Grand Cru Classé
Propriétaire : Famille Gratiot-Attmane

Superficie du domaine : 11,15 ha
Superficie en production : 9,27 ha
Densité de plantation : 6000 pieds/ha, replantations à 8888
pieds/ha
Age moyen du vignoble : 35 ans
Terroirs : 10% de plateau argilo-calcaire sur calcaire à asté-
ries. 55% de terrasses exposées sud (pente jusqu'à 25%),
sol argilo-limoneux très superficiel sur calcaire à astéries.
35% de sol argilo-calcaire colluvial de flanc de coteau.

Pratiques culturales : recherche permanente des équilibres
par la combinaison de façons traditionnelles (labours),
d'enherbements naturels spontanés ou de semis choisis.
Programme de renouvellement du vignoble dans la conti-
nuité : arrachage, replantation, complantation de sélection
massale à une densité plus élevée. Nombreuses interven-
tions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage...

Dates de récolte : Merlots les 21, 24, 25 et 26 septembre.
Cabernets francs les 1^{er} et 4 octobre
Production : 29 000 bouteilles env.
Rendements : 33 hl/ha (72% de grand vin)
Assemblage du millésime : 89% Merlot, 11% Cabernet Franc
Durée de cuvaison : 25-28 jours
Durée d'élevage : 16 à 18 mois en barriques
Barriques : 70 % neuves, 30 % d'1 vin

Degré alcoolique : 14.5%
pH : 3.56
AT : 3.09
Numéro de lot : L.01
Date(s) de mise en bouteille : 20 & 21 mai 2020