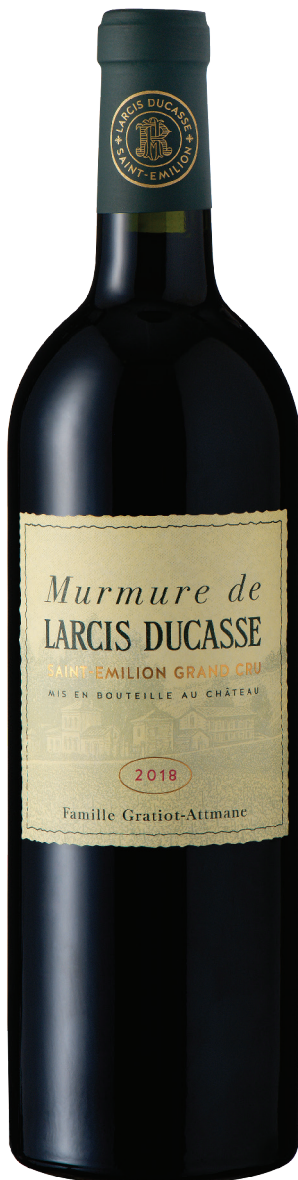


CHATEAU  
**LARCIS DUCASSE**  
1<sup>er</sup> Grand Cru Classé  
**SAINT-EMILION**

millésime 2018

fiche technique



Appellation : Saint-Emilion Grand Cru  
Propriétaires : Famille Gratiot-Attmane  
Gérant : Nicolas Thienpont

---

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 astéries. 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 continuité : arrachage, replantation, complantation de sélection massale à une densité plus élevée. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage...

---

Dates de récolte : Merlots du 21 au 26 septembre.  
Cabernets francs les 1<sup>er</sup> et 4 octobre.  
Production : 9 000 bouteilles env.  
Rendements : 33 hl/ha  
Assemblage du millésime : 99% Merlot, 1% Cabernet franc  
Durée de cuvaison : 25-28 jours  
Durée d'élevage : 16 mois  
Elevage : en barriques et fûts de 500l de chêne français

---

Degré alcoolique : 14,5%  
pH : 3,46  
AT : 3,43  
Numéro de lot : L.01  
Date(s) de mise en bouteille : 20 et 21 mai 2020