

# CHATEAU LARCIS DUCASSE

1<sup>er</sup> Grand Cru Classé

**SAINT-EMILION**

millésime 2017

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 : 10,41 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 18 au 29 septembre.  
Cabernets francs le 29 septembre et le 2 octobre.  
Production : 36 000 bouteilles env.  
Rendements : 34 hl/ha  
Assemblage du millésime : 92% Merlot, 8% 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 : 3.24  
Numéro de lot : L.01  
Date(s) de mise en bouteille : 24 et 25 avril 2019