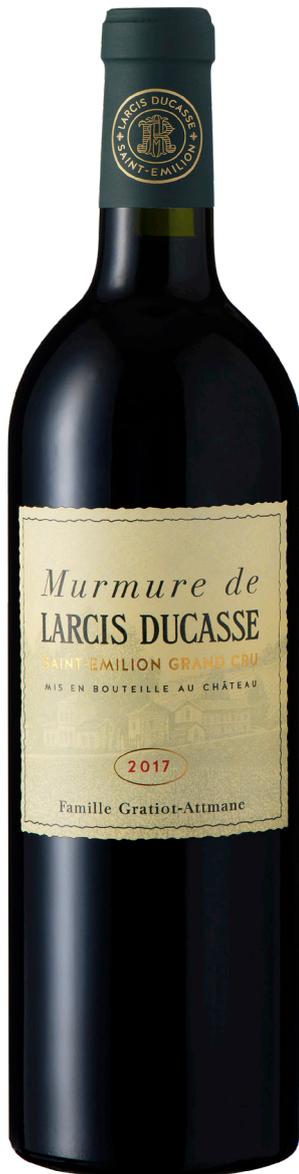


CHATEAU
LARCIS DUCASSE
1^{er} Grand Cru Classé
SAINT-EMILION

millésime 2017

fiche technique



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

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 les 29 septembre et 2 octobre.
Production : 13 000 bouteilles env.
Rendements : 34 hl/ha
Assemblage du millésime : 98% Merlot, 2% 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 : 3,52
AT : 3,35
Numéro de lot : L.01
Date(s) de mise en bouteille : 24 et 25 avril 2019