

CHATEAU LARCIS DUCASSE

1^{er} Grand Cru Classé

SAINT-EMILION

millésime 2019

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 : 9,80 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 les 25, 27 septembre, 1^{er}, 3 et 5 octobre. Cabernets francs les 5 et 7 octobre.
Production : 34 200 bouteilles env.
Rendements : 38,5 hl/ha (70% de grand vin)
Assemblage du millésime : 88 % Merlot, 12 % Cabernet Franc
Durée de cuvaison : 25-28 jours
Durée d'élevage : 16 à 18 mois en barriques
Barriques : 55 % neuves, 45 % d'1 vin

Degré alcoolique : 14,5%
pH : 3,69
AT : 2,95
Numéro de lot : L.01
Date(s) de mise en bouteille : 3 & 4 mai 2021