

CHATEAU LARCIS DUCASSE

1^{er} Grand Cru Classé

SAINT-EMILION

millésime 2018

fiche technique



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

Superficie du domaine : 11,15 ha
Superficie en production : 9 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... Vendanges manuelles.

Dates de récolte : Merlots du 21 au 26 septembre.

Cabernets francs les 1^{er} et 4 octobre.

Production : 9 000 bouteilles env.

Rendements : 33 hl/ha

Assemblage du millésime : 97% Merlot, 3% Cabernet franc

Durée de cuvaison : 25-28 jours

Durée d'élevage : 16 mois

Elevage : en barriques de 225 et 500l de chêne français

Degré alcoolique : 14%

pH : 3,46

AT : 3,43

Numéro de lot : L.01

Date(s) de mise en bouteille : 21 mai 2020