

Murmure de LARCIS DUCASSE

millésime 2020

fiche technique



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

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... Vendanges manuelles.

Dates de récolte : Merlots du 15 au 29 septembre.

Cabernets francs le 29 septembre.

Production : 14 000 bouteilles env.

Rendements : 38,8 hl/ha

Assemblage millésime : 98 % Merlot, 2 % Cabernet franc

Durée de cuvaison : 25-28 jours

Durée d'élevage : 12 mois

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

Degré alcoolique : 14,5%

pH : 3,55

AT : 3,53

Numéro de lot : L.01

Date(s) de mise en bouteille : 3 mai 2022