

LE REPAIRE 2017

Vignoble :

Cépages : 1 ha de Merlot 0.5 ha de Cabernet-Franc

Densité de plantation : 3600 pieds/hectare

Mode de conduite : Guyot simple

Sol : Argilo-calcaire

Age moyen : 15 ans

Vignoble conduit en viticulture raisonnée depuis plus de 15 ans.

Cépage : 100% merlot

Récolte : mécanique et tri manuel

Rendement : 50hL/ha

Cuvaison : 6 semaines

Elevage : 24 mois en fûts de chêne, 1/3 de fûts neufs

Nombre de cols : 1700

Conditionnement : bouteilles bordelaises

lourdes 75 cl, bouchon liège, capsules étain.

Cartons : 6 bouteilles couchées (3 bouteilles pour les magnums)

Prix public départ propriété : 7€ TTC la bouteille
– 16€ TTC en magnum

Tarifs revendeurs : 5 € HT la bouteille – 12€ HT en magnum

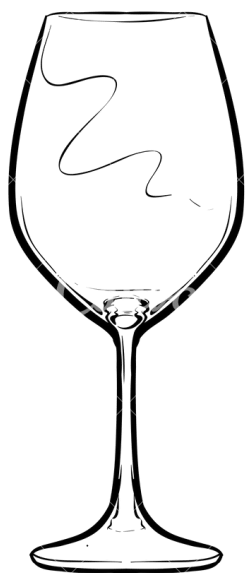




Dégustation :

Millésime marqué par de faibles rendements : belle concentration, robe pourpre et intense, bouche harmonieuse, délicates notes de vanille.

Nez aromatique et complexe. Un vin chaleureux à garder quelques mois en cave avant dégustation. Garde 6-8 ans.



Vignobles LEBECQ

Alain et Charles Lebecq – EARL Lebecq et Associés – 109 rue de Bernac – 16300 Criteuil-la-Magdeleine

06 15 62 76 48 - 06 75 75 72 73 – lebecqetassocies@wanadoo.fr – vignobles-lebecq.com