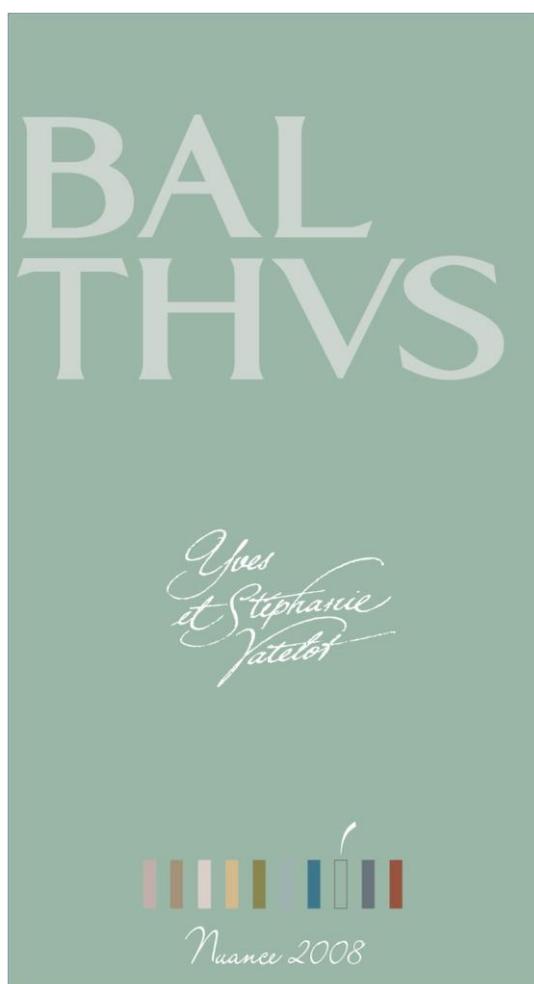




## Millésime 2008



**Propriétaires:** Yves et Stéphanie VATELOT

**Œnologue:** Michel ROLLAND

**Terroir:** Argilo-calcaire

**Encépagement:** 100% Merlot  
**Densité:** 6 000 pieds/hectares  
**Age moyen:** 40 ans  
**Surface:** 3 hectares  
**Rendement:** 15HI/hectare

### Conduite de la vigne:

Ebourgeonnage, un effeuillage soleil levant, une vendange en vert après fermeture de la grappe, une vendange en vert à mi-véraison, un effeuillage soleil levant et couchant. Vendanges manuelles en petites clayettes. Double tri avant et après égrappage.

### Vinification:

Macération pré fermentaire à froid à 6°C pendant 10 jours suivie d'une vinification en barriques neuves d'après la méthode du brevet Vatelot et ce pour la durée de 35 jours y compris la macération post fermentaire puis écoulage pour malolactique.

### Elevage:

100% barriques neuves, bâtonnage sur lies par tins rotatifs Oxoline.

Tonnelliers : Garonnaise.