

2019

**PHILOSOPHIE
DU MILLÉSIME**

Nous avons vendangé la parcelle de CALICEM le 27 septembre 2019, une date comparable aux vendanges des millésimes 2015 et 2018. Les baies étaient denses et bien mûres, mais sont restées équilibrées, révélant une belle complexité aromatique dès leur arrivée sur la table de tri. Notre vision du millésime 2019 a été la mise en valeur du soyeux, de concentration naturelle de ces baies issues d'une parcelle de presque 60 ans et la finale longue et saline de CALICEM, plutôt qu'un boisé trop prononcé.

RENDEMENT

Environ 25 hectolitres par hectare sur ces vieilles vignes dont l'âge moyen approche les 60 ans.

PRODUCTION

Environ 2.300 bouteilles et quelques gros formats.

ASSEMBLAGE

100% merlot.

À LA VIGNE

Une attention particulière a été apportée au bien-être de ces vieux ceps. Tout le suivi viticole de la parcelle fut effectué selon les préceptes de l'agriculture biologique.

VENDANGES

100% manuelles le 27 septembre 2019, avec une première sélection sur pied.

VINIFICATION

Vinification intégrale de toute la récolte dans six demi-muids de 500 litres chaque. Pigeages manuels journaliers pour extraire la couleur et les qualités aromatiques des baies. Extractions longues à températures modérées.

ÉLEVAGE

Vieillessement de 22 mois dans des fûts français neufs de 500 litres, grains fins.

**DONNÉES
TECHNIQUES**

14.5% vol. et pH d'environ 3.70.
Mise en bouteille en septembre 2021.

