



VIGNOBLES ROBIN LAFUGIE  
*Saint-Emilion Grand Cru*



## ARCHE ARARAT cuvée sélective

*Saint Emilion Grand Cru*

APELLATION : Saint Emilion Grand Cru

SURFACE : 1 hectare

ENCEPAGEMENT : 50% Merlot, 30% Cabernet Franc et 20% Cabernet Sauvignon

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30 ans

TERROIR : Argilo-sableux

DENSITE : 7500 pieds par hectare

MODE DE CONDUITE DU VIGNOBLE : taille en Guyot Mixte, enherbement 1 rang sur 2, ébourgeonnage, effeuillage manuel ( 1 ou 2 côtés suivant l'année), vendange en vert, lutte raisonnée

RENDEMENT : 25 hl/ha

VINIFICATION : vendanges manuelles, sélection parcellaire et tri manuel de la vendange - fermentation alcoolique lente en barriques neuves – pigeages manuels très fréquent – écoulage en barriques neuves par gravité pour la fermentation malolactique et élevage (vinification intégrale)

ELEVAGE : 18 mois en barriques neuves de chêne Français

PRODUCTION : 3000 bouteilles

RESPONSABLE : Mathilde DAUBECH

CENOLOGUE CONSEIL : Damien Houx

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Château Pailhas, 33330 Saint-Hippolyte  
Tel. 05.57.24.93.38 – [robin.lafugie@orange.fr](mailto:robin.lafugie@orange.fr) – [vignobles-robin-lafugie.com](http://vignobles-robin-lafugie.com)