



VIGNOBLES ROBIN LAFUGIE
Saint-Emilion Grand Cru



ARCHE CHAM carménère

Saint Emilion

APELLATION : Saint Emilion

SURFACE : 1 hectare

ENCEPAGEMENT : 100% Carménère

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 5 ans

TERROIR : Argilo-sableux

DENSITE : 6500 pieds par hectare

MODE DE CONDUITE DU VIGNOBLE : taille Bordelaise à deux astes (guyot double), enherbement effeuillage

RENDEMENT : 30 hl/ha

VINIFICATION : fermentation alcoolique lente en barriques neuves – pigeages manuels très fréquent – écoulage en barriques neuves pour la fermentation malolactique et élevage (vinification intégrale)

ELEVAGE : 18 mois en barriques neuves de chêne Français

PRODUCTION : 1800 bouteilles

RESPONSABLE : Mathilde DAUBECH

GENOLOGUE CONSEIL : Damien Houx

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Château Pailhas, 33330 Saint-Hippolyte
Tel. 05.57.24.93.38 – robin.lafugie@orange.fr – vignobles-robin-lafugie.com