

LE REPAIRE

Vignoble :

Cépages : 1.5 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 : 12 ans

Vignoble conduit en viticulture raisonnée depuis plus de 15 ans.



Le Repaire 2013 :

Cépage : 100% merlot

Récolte : mécanique et tri manuel

Rendement : 35hL/ha

Cuaison : 3 semaines

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

Nombre de cols : 2000

Conditionnement : bouteilles bordelaises lourdes 75 cl, bouchon liège, capsules étain.

Cartons : 6 bouteilles couchées

Prix public départ propriété : 7€ TTC la bouteille

Tarif revendeurs : 5,25 € HT



Dégustation : Robe soutenue, nez boisé vanillé fin, sur fond de mûre et de groseille, bouche de concentration légère, bien équilibrée, matière lisse, fraîcheur présente.

A déguster dès à présent. Garde : 5-6 ans

Médaille d'or guide Gilbert et Gaillard 2017 (84/100).



Depuis IV siècles notre famille cultive les terres et les vignes de Grande Champagne. Le vignoble, désormais entre les mains d'Alain et de Charles, compte 25 ha de cépage Ugni-Blanc, destinés aux Cognacs « d'assemblages » et pineaux blancs, 1 ha de Folle-Blanche, pour les Eaux de vie millésimées et enfin 2 ha de Merlot et Cabernet-Franc, pour l'élaboration de notre vin et notre pineau rouge.

Jusqu'en 2012 nos raisins rouges étaient livrés et vinifiés par une cave coopérative. Depuis 2013 et l'arrivée de Charles sur la propriété, nous avons souhaité élaborer nous même de la vigne à la bouteille un vin rouge de qualité.