

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 2015 :

Cépage : 100% merlot

Récolte : mécanique et tri manuel

Rendement : 40hL/ha

Cuaison : 5 semaines

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

Nombre de cols : 5200

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

Cartons : 6 bouteilles couchées (3 bouteilles pour les magnums)

Prix public départ propriété : 7€ TTC la bouteille – 16€ TTC en magnum

Tarifs revendeurs : 4,35€ HT la bouteille – 11€ HT en magnum



Dégustation :

Robe brillante, grenat intense. Nez très aromatique de fruits rouge bien mûrs, légèrement toasté. Bouche dense et harmonieuse, notes délicates de vanille, tanins amples et soyeux.

A déguster dès à présent. Garde : 6-7 ans

Médaille d'Argent Concours Général Agricole 2017



Vignobles LEBECQ