

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 2014 :

Cépage : 100% merlot

Récolte : mécanique et tri manuel

Rendement : 50hL/ha

Cuaison : 4 semaines

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

Nombre de cols : 4000

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

Cartons : 6 bouteilles couchées

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

Tarifs revendeurs : 5,25€ HT la bouteille – 12€ HT en magnum



Dégustation : Nez intense de fruits rouges frais, belle structure en bouche, notes délicatement boisées/vanillées.

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



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.