

# 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 : 15 ans

Vignoble conduit en viticulture raisonnée depuis plus de 15 ans.



## Le Repaire 2016 :

Cépage : 100% merlot

Récolte : mécanique et tri manuel

Rendement : 50hL/ha

Cuaison : 6 semaines

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

Nombre de cols : 3000

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** : 5 € HT la bouteille – 12€ HT en magnum



## Dégustation :

Robe soutenue, nez boisé vanillé fin, sur fond de mûre et de groseille, bouche ample, bien équilibrée, matière lisse.

A attendre 1 an en cave. Garde : 8-10 ans



Vignobles LEBECQ

Alain et Charles Lebecq – EARL Lebecq et Associés – 109 rue de Bernac – 16300 Criteuil-la-Magdeleine  
05 45 35 90 60 - 06 15 62 76 48 - 06 75 75 72 73 – lebecqetassocies@wanadoo.fr – vignobles-lebecq.com