

GÉNÉRAL

Classement	Grand Cru Classé
Appellation	Saint-Emilion Grand Cru
Localisation	Sur la commune de Saint-Emilion à la limite de l'appellation Pomerol
Propriétaires	Anabelle CRUSE et Sébastien BARDINET
Gérante & Winemaker	Anabelle CRUSE BARDINET
Commercialisation	Négoce de la place de Bordeaux
Certifications environnementales	



Membre de la
1^o Association
SME Bordeaux
certifiée ISO 14001



LE VIGNOBLE

Sols	Argileux et sablo argileux sur sous-sol d'argile ferrique
Superficie en production	12,3124 hectares
Cépages	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Age moyen du vignoble	31 ans
Porte-greffes	3309, 101-14, Riparia
Densité de plantation	De 6 667 à 8 333 pieds par hectare
Taille	Guyot simple
Culture du vignoble	Bon sens paysan
Vendanges	Manuelles en petites caquettes
Date des vendanges	Merlot du 23 septembre au 5 octobre Cabernet Franc le 4 octobre
Rendement	30,5 hl/ha après tri densimétrique

LE VIN

Tri	Densimétrique
Méthode d'extraction	Remontage
Cuves	Ciment brut de petites capacités (parcellaires) et thermorégulées
Cuaison	19 à 26 jours
Sélection estimée	Premier vin 78%, second vin 22%
Production estimée	35 000 bouteilles
Degré alcoolique	13% vol.



06/04/2022

GENERAL

Classification	Grand Cru Classé
Appellation	Saint-Emilion Grand Cru
Location	In the commune of Saint-Emilion, bordering the Pomerol appellation
Owners	Anabelle CRUSE and Sébastien BARDINET
Manager & Winemaker	Anabelle CRUSE BARDINET
Distribution of wines	Through négociants on the Bordeaux market
Environmental certifications	



Member of the
1st ISO 14001
certified Bordeaux
EMS Association



VINEYARD

Soils	Clay and clay-sand over an iron-rich clay subsoil
Surface area in production	12,3124 hectares
Grape varieties	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Average age of the vines	31 years
Rootstocks	3309, 101-14, Riparia
Density of plantation	From 6,667 to 8,333 vines per hectare
Pruning system	Single Guyot
Vine-growing	A good farming common sense approach
Harvesting	By hand, in small crates
Harvest date	Merlot from 23 rd September to 5 th October Cabernet Franc the 4 th October
Yield	30,5 hl/ha after tri densimétrie

WINE

Sorting	Tri densimétrique
Extraction	By Pump-overs
Vats	18 temperature-controlled, unlined concrete vats
Vatting Period	19 to 26 days
Estimated selection	First wine 78%, second wine 22%
Estimated production	35,000 bottles
Alcoholic degree	13% vol.



06/04/2022