

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME 2021 - PRIMEURS



Superficie en production	22 hectares
Densité de plantation	6600 / 8300 pieds par hectare
Âge moyen des vignes	30 ans
Types de sols	6 sols et sous-sols, argilo-calcaires
Pratiques culturales	Enherbement naturel adapté au parcellaire Couverts hivernaux Ebourgeonnage - Effeuilage manuel Politique zéro insecticides Première année en conversion biologique
Vendanges	100% manuelles, en petites cagettes. Premier tri à la vigne, éraflage, tri par densimétrie puis dernier tri manuel Encuvage par gravité avec un cuvonnage de 5hl
<hr/>	
Dates de vendanges	1er octobre au 12 octobre
Rendement	22 hl/ha
Assemblage potentiel	70% Merlot 20% Cabernet Franc 10% Cabernet Sauvignon
Types de cuves	17 cuves tronconiques inox thermorégulées de 68 à 109 hL 5 garde-vins inox thermorégulés de 21 à 52 hL et 3 cuves de 83hL 20 fûts de 500 L
Durée de cuvaison	20 jours
Méthodes de vinification	Macération pré-fermentaire à froid Elevage sur lies
Elevage en barriques	12 à 14 mois Barriques neuves de chêne français 11 tonneliers
Degré alcoolique	13,5°
Œnologue conseil	Jean-Philippe Fort - Laboratoire Rolland
Production potentielle	48 000 bouteilles



TECHNICAL SHEET

2021 VINTAGE - PRIMEURS



Surface area in production 22 hectares (54,36 acres)

Density of plantation 6600/ 8300 vines per hectare

Average age of vines 30 years old

Types of soils 6 soils and sub-soils, clay and limestone

Vineyard management Natural grassing adapted to the plot of land
Winter cover crops
Disbudding - Manual de-leafing
Zero insecticide policy
First year in organic conversion

Harvest 100% by hand in small crates
First sorting in the vineyard, de-stemming of the bunches, sorting by densimetry and then a final manual sorting is done
Vat-filling by gravity

Date of harvest 1 to 12 october

Yield 22 hl/ha

Potential Blend 70% Merlot
20% Cabernet Franc
10% Cabernet Sauvignon

Types of vats 20 temperature-controlled cylindrical stainless steel vats, 68 to 109 hL
5 temperature-controlled cylindrical stainless steel wine storage tanks, 21 to 52 hL and 3 vats of 83hL
20 wood vats of 500 L

Vatting time 20 days

Vinification techniques Cold pre maceration
Ageing on lies

Ageing in barrels 12 to 14 months
New French oak barrels
11 coopers

Alcoholic degree 13.5°

Consultant œnologist Jean-Philippe Fort - Rolland Laboratory

Production 48 000 bottles

