

Pavillon de Taillefer Saint Emilion Grand Cru 2011



Issu d'un terroir argilo silicieux et de crasse de fer, ce vin est un assemblage de Merlot à 90% et de Cabernet Franc à 10%, élevé en fûts de chêne Français pendant une durée de 12 mois, uniquement dans des fûts de 2 et 3 ans.

Vendange manuelle à 100% en caissettes de 35kg, le raisin est ensuite trié sur table de tri, puis vinifié en baies entières dans des cuves béton de forme tronconique, une pré-fermentation à froid est prévue pendant une semaine. Le raisin n'est pas foulé. La cuvaison dure 2 semaines maximum afin de préserver l'expression du fruit et éviter la sur extraction.

Utilisation de levures indigènes uniquement.

Age moyen des vignes de 35 ans et plus, vinification parcellaire. Vin ni collé, ni filtré, rendements moyens de 40 hectolitres à l'hectare.

- Production totale : 10 000 bouteilles
- Conditionnement : carton ou caisse bois de 12 bouteilles