

CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



VIGNOBLE

- **Superficie** : 13 hectares (11,50 ha en production)
- **Terroir** : Argilo-calcaire sur le plateau calcaire à astéries (joutant les Crus Classés aux portes de la Cité), et argilo-siliceux
- **Densité de plantation** : 6.000 et 8.000 pieds/ha
- **Taille** : Guyot simple et mixte
- **Encépagement** : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc.
- **Age moyen des vignes** : 25 ans
- **Travail du sol** : Labour, aucun désherbant chimique
- **Rendement moyen** : 45hl/ha

ENVIRONNEMENT

L'environnement est au coeur du travail au vignoble

- **Absence de produits CMR**
- **Absence d'herbicides**
- **Démarche HVE** (Haute Valeur Environnementale),
- **Confusion sexuelle** contre le ver de la grappe
- **Semis d'automne** afin d'ameublir, décompacter, enrichir les sols et servir ensuite d'engrais verts



VINIFICATION

- **Vendanges** : Manuelles avec table de tri au chai
- **Vinification** : Des remontages raisonnés en fonction des millésimes permettent d'extraire en douceur les tanins et la couleur des raisins
- **Durée de cuvaison** : 18 jours en moyenne
- **Elevage** : 16 mois en barriques de chêne français (1/3 neuves, 1/3 d'1 vin et 1/3 de 2 vins) pour la moitié de la récolte et l'autre moitié en cuves béton thermo-régulées
- **Mise en bouteilles** : Au Château