



A.O.C Saint-Emilion Grand Cru

Cette excellente cuvée est issue d'une parcelle de vigne centenaire plantée en 1904 par le grand oncle, Aurèle DAVID de l'actuel propriétaire, Jean-Frédéric MUSSET.

Ces ceps de vigne d'Avant Guerre qui ont subi les sévices d'un climat parfois très rude, nous surprennent année après année en produisant de façon modérée mais combien qualitative, ce « grand cru » d'exception.

Superficie du vignoble 0,63 hectares.

Situation géographique parcelles situées sur la communes de Vignonet, à côté du chai.

Encépagement: Merlot, Malbec, Cabernet Franc, et Cabernet Sauvignon.

Sols et sous sols: sable argileux sur argile.

Densité: 5000 pieds/ha.

Age moyen du vignoble: + de 110 ans.

Méthodes culturales:

- taille en Guyot mixte
- travail du sol un rang sur deux
- traitements phytosanitaires raisonnés
- travaux en vert : effeuillage.

Vendanges: manuelles avec tri à la parcelle.

Vinifications: intégrales en barrique de 600L. Cuvaision de 5 semaines.

Elevage: 100 % en barriques neuves (600L) de chênes Français pendant 14 mois.

Production moyenne annuelle: Entre 1 300 et 2 000 bouteilles numérotées

Mise en bouteille à la propriété.

Conditionnement: Bouteilles lourdes antiques, étiquette créée en 2012 pour moderniser la présentation de cette cuvée.

Commercialisation: 100 % Directe propriété.

Propriétaire-Exploitant: EARL des Vignobles JF MUSSET