



# CHATEAU LAPELLETRE

Exclusivité design étiquette

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Terroir : Sol composé de calcaires et d'argiles rouges sur un socle de roches dures

Cépages : Merlot 90%  
Cabernet Franc 10%

Surface vignoble : 13 ha

Age des vignes : 30 ans en moyenne

Densité plantation : 6 000 pieds / hectare

Vendanges : manuelles suivies d'un tri des raisins sur table embarquée

Vinification : Traditionnelle en cuves inox

Elevage : 12 mois en barriques dont 1/3 neuves

## Dégustation

Belle robe rouge grenat. Le nez est fruité avec une touche de vanille, l'attaque est souple, ronde en bouche suivie de tanins charnus, soyeux et veloutés. Bon équilibre, vin tout en harmonie.

Service : Chambré (19°)

Accord mets : viandes rouges, fromages.

## Origine

Propriété appartenant à la famille Lassègue depuis 1930. Les caves du vignoble sont constituées par un ensemble de galeries souterraines exceptionnelles. Ces très anciennes carrières ont été creusées pour fournir les matériaux de construction des demeures voisines de Libourne ou Bordeaux.

