



L'ÉCU

2023

« Cuvées spéciales » est une série de lots très particuliers, élaborés selon des techniques de vinification spécifiques : macération pelliculaire, fermentation en fût, apport naturel des lies indigènes, entre autres.

Appellation : Vieille vigne de sémillon franc de pied. Terroirs frais et traditionnels de Tupungato, sur sols sablo-limoneux.

Vendange et vinification : Vendange manuelle avec tri. Les raisins ont été placés entiers dans les fûts afin que le moût reste en contact avec les peaux jusqu'au premier tiers de la fermentation. Cette macération pelliculaire apporte structure et fraîcheur tannique. Le sémillon achève ensuite sa fermentation séparé des peaux, en fûts, où il reste jusqu'à la fin de l'hiver avec des bâtonnages réguliers.

Âge des vignes : Plantée en 1948

Rendement : 7 tonnes par hectare

Premier millésime : 2021

RATINGS

James Suckling : 94 pts

Tim Atkin : 93 pts