



Millésime 2013

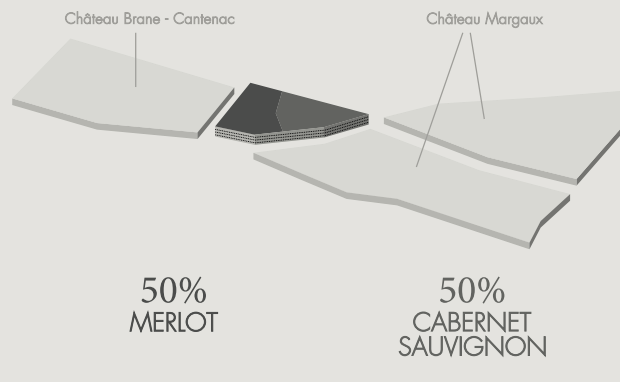
L'AURA



50 ares de grâce

Une petite parcelle d'un demi-hectare, nichée entre les vignes des plus prestigieux vins de ce monde; la surface est réduite, mais le vin a tout d'un «Grand» grâce à un travail rigoureux à la vigne qui respecte les préceptes de développement durable et à une vinification traditionnelle par gravité (sans pompage).

C'est un grand vin de plaisir, à la texture particulièrement soyeuse.



chiffres clés

Vendanges :

Merlot : 02/10
Cabernet Sauvignon : 10/10

Rendement moyen : 45 hl

Acidité totale 3,55 - Ph 3,62 - IPT 81

Assemblage :

55% Cabernet Sauvignon
45% Merlot

Degré alcoolique 13,1% vol.

Apogée : 2017 - 2020

Dégustation

James Suckling - score 90

Decanter - score 16/20

Robert Parker - score 85-87

la propriété

Appellation : Margaux
Sols : grosses graves maigres et sableuses du quaternaire.
Superficie : 0,5 ha

viticulture

Encépagement : Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 50%

Age moyen du vignoble : 13 ans
Densité de plantation : 8000 pieds/ha

Labour du sol

Protection raisonnée
Façons culturales traditionnelles, enherbement
Ebourgeonnage et suppression des entre coeurs, effeuillage et
Vendanges vertes.

œnologie

Vendanges : manuelles
Double tri manuel sur table de tri post-éraflage à la réception des vendanges
Vinification : 2 cuves de 32 Hl thermorégulées (Toutes opérations réalisées sans pompe - Vinification Gravitaire)
Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 4 jours
Cuvaision de 3 à 4 semaines
Fermentation Malo lactique en barriques neuves
Elevage : 15 mois
100% de barriques neuves - Tonneliers Chassin & Darnajou
Elevage sur lies fines.
Œnologue conseil : Hubert de BOUARD

mise en bouteille

Filtration tangentielle

production

3 000 bouteilles

propriétaires

Annick et Jean-Pierre MARIE

Château Cambon La Pelouse

5, Chemin Canteloup - 33460 MACAU

Tél.+ 33 (0)5 57 88 40 32 - Fax + 33 (0)5 57 88 19 12

contact@cambon-la-pelouse.com