

---

# SAINT-EMILION GRAND CRU - Sol Béni - 2014

---

## SOL BENI « 3-4-3 »

### PROPRIETAIRES

Dominique et Philippe TROUSSIER

### OENOLOGUE CONSULTANT

Ludwig VANNERON, société OENOSMART, Bordeaux.

### VIGNOBLE

**Viticulture:** raisonnée dans une démarche environnementale (travail du sol alterné, réduction des intrants, travaux manuels optimisés etc.)

**Surface:** 1.10 Ha en production

**Densité de plantation:** 6,500 pieds / Ha

**Age moyen des vignes:** 40 ans

**Terroir (sol et sous-sol):** sable ancien sur grave profonde

**Voisin:** Château Monbousquet (Saint-Emilion Grand Cru Classé)

### VINIFICATION ET ELEVAGE

**Vendanges:** manuelles en cagettes, 27 Septembre pour le Merlot et 4 Octobre pour le Cabernet franc.

**Cuverie:** cuves inox et béton (cuve ovoïde) thermo-régulées, de petites contenances.

**Vinification:** Macération pré-fermentaire à froid 5 jours. Température de fermentation 28°C. Extraction modérée par remontages et pigeages raisonnés suivant le stade fermentaire.

**Durée de contact en macération pelliculaire:** 29 jours.

**Elevage:** 21 mois 100 % en barriques neuves, bordelaises de chêne français, grain fin

### VIN

**Assemblage:** 80 % Merlot, 20 % Cabernet franc

**Production:** 4,900 bouteilles

**Analyses:** TAV = 12.8 % vol.      pH 3.70      Acidité totale = 3,65 g/L

### DEGUSTATION

Robe grenat foncé de bonne intensité.

Nez attractif de senteurs complexes associant les fruits noirs, les épices et les notes boisées, grillées et torréfiées.

Au palais, l'attaque ample précède une texture soyeuse et enveloppée, soutenue par une structure bâtie sur des tanins de belle facture.

Un ensemble « 3-4-3 » équilibré, porté vers l'offensive par une trame et une générosité qui lui assureront un très bon potentiel de garde.

