



**Surface** : 10 ha

**Terroir** : Plateau argilo-calcaire

**Encépagement** : 90% Merlot – 10% Cabernet Franc

**Age moyen du vignoble** : 40 ans

---

**Date de récolte** : fin septembre – début octobre

**Vendanges** : Manuelles ou mécaniques avec tri embarqué, suivies de 2 tris successifs au chai

**Vinifications** : Multiples petits remontages, extractions tout en douceur pour travailler sur la finesse des tannins, à la limite de l'infusion.

**Elevage** : En barrique pour 1/3 de la récolte, logée dans nos carrières de calcaire durant 12 mois.

**Mise en bouteilles** : 24 mois après la récolte

---

**Philosophie** : Le Château Lapelletrie raisonne l'ensemble de ses interventions tant au vignoble qu'au chai, et ce pour le respect de chacun.

---

**Production** : 50 000 bouteilles

---

**Contact** :, Château LAPELLETRIE, 33330 Saint-Christophe-des-Bardes  
Madame Anne BISCAYE – Tel : 06.81.91.16.70 – e mail : a.biscaye@lapelletrie.com