

Haut-Renaissance

Haut-Renaissance

Appellation : Saint-émilion

Cépage : 100% merlot

Terroir : 2 ha sur les communes de St Pey d'Armens et St Laurent des Combes. Sols très sableux.

Vignes : Âge moyen 38 ans, densité 5 500 pieds/ha, vignes enherbées et drainées.

Viticulture : Effeillage et vendange en vert en juin et en août, suppression manuelle des entre-cœurs, amendements organiques exclusivement.

Rendement moyen : 45 hl/ha

Vinification : Fermentation en cuves inox thermorégulées de 99hl, macération pré-fermentaire à froid (6°C) pendant 8 jours, délestages et pigeages, cuvaison longue de plus de 30 jours.

Elevage en barriques d'un vin.

Commentaires de dégustation :

- [Guide Hachette](#) : Coup de Coeur (2007), 1 * (2006 et 2004)
« Une remarquable réussite » (*millésime 2007*)
- 7 Coups de Coeur** (2007, 2002, 2001, 1997, 96, 95 et 94)
14 fois cité avec des étoiles depuis 1995.
- [Guide Gerbelle & Maurange](#) : 16/20 (*millésime 2006*)
- [Classement des Meilleurs Vins de France](#) : « fruité généreux, une excellente affaire : 15,5/20 » (*millésime 2005*)
- [Concours de Bordeaux](#) : Médaille d'Or en 2008 (*mill. 2006*)
- [Concours de Paris](#) : Médaille d'Argent en 2008 (*mill. 2006*)
- 6 fois Médaille d'Or** et 3 fois Médaille d'Argent depuis 1995.
- [Coupe des Grands Crus de Saint-Emilion](#) : finaliste de la catégorie Saint-Emilion en juin 2009.

