

LE REPAIRE

Vignoble :

Cépages : 1.5 ha de Merlot 0.5 ha de Cabernet-Franc

Densité de plantation : 3600 pieds/hectare

Mode de conduite : Guyot simple

Sol : Argilo-calcaire

Age moyen : 15 ans

Vignoble conduit en viticulture raisonnée depuis plus de 20 ans.

Le Repaire 2018 :

Cépage : 95% merlot 5% cabernet franc

Récolte : mécanique et tri manuel

Rendement : 40hL/ha

Cuvaion : 5 semaines

Elevage : 24 mois en fûts de chêne, 1/3 de fûts neufs

Nombre de cols : 1500

Conditionnement : bouteilles bordelaises lourdes 75 cl, bouchon liège, capsules étain.

Cartons : 6 bouteilles couchées (3 bouteilles pour les magnums)

Prix public départ propriété : 7.50€ TTC la bouteille – 17€ TTC en magnum

Tarifs revendeurs : 5.50 € HT la bouteille – 13€ HT en magnum



Dégustation :

Robe rouge profonde. Nez puissant avec des notes délicatement vanillées. Bouche équilibrée, avec un beau bouquet de fruits rouges, des notes boisées très discrètes, des tanins fins et soyeux.

A déguster dès maintenant.

Garde 6-8 ans.

Vignobles LEBECQ

Alain et Charles Lebecq – EARL Lebecq et Associés – 109 rue de Bernac – 16300 Criteuil-la-Magdeleine
06 74 79 74 81 - 06 15 62 76 48 - 06 75 75 72 73 – lebecqetassocies@wanadoo.fr – vignobles-lebecq.com