

LES CHARMES DOMPIERRE MEDOC 2020

<u>Production :</u>	22 000 bouteilles.
<u>Secteur de production :</u>	St Christoly Médoc, parcelle de graves face à l'estuaire, (voir video sur : www.chateaudompierre.fr) Bégadan, parcelle de graves et argilo-calcaire.
<u>Densité de plantation :</u>	8 500 pieds / hectare.
<u>Encépagement :</u>	60% Cabernet Sauvignon. 40% Merlot.
<u>Culture de la vigne :</u>	Agriculture raisonnée, travail du sol (labours) Effeillage et vendanges en vert.
<u>Vendanges :</u>	Manuelles, en clayettes (10kg). Transport en camion frigorifique. Réception de la vendange à 3°C. Egrappage total. Tri optique (sélection grand vin).
<u>Vinification Elevage :</u>	Fermentation en cuves bois, grains entiers. Levures naturelles « indigènes ». Chapeau de marc immergé : « l'Idée Terroir » par Michel Aroldi. Durée de cuvaison : 5 semaines. Ecoulage, pressurage vertical. Elevage en cuves bois : 18 mois.
<u>Mise en bouteille :</u>	Sans collage / Sans filtration.

DOMPIERRE UPDATE, JANUARY 2023 BY COLIN GENT - MASTER WINE

Deep ruby colour. Meaty nose of roast duck and red/black fruit compote, hoisin sauce too, with black earth behind. Young, tight tannins, vivid acid, needs a bit more time, but good breadth on finish suggests all should come together well soon.

NB : *Cuves bois de chez Nadalié, chêne français, grain fin, chauffe bourguignonne.*