

DOMPIERRE PAUILLAC 2018

| | |
|--------------------------------|---|
| <u>Production :</u> | 10 000 Bouteilles et 400 Magnums |
| <u>Secteur de production :</u> | Secteur St Lambert Commune de Pauillac. |
| <u>Densité de plantation :</u> | 10 000 pieds / hectare. |
| <u>Encépagement :</u> | 100% Cabernet Sauvignon. |
| <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 : 7 semaines. Ecoulage, pressurage vertical. Elevage en cuves bois : 36 mois. |
| <u>Mise en bouteille :</u> | Sans collage / Sans filtration. |

DOMPIERRE UPDATE, JANUARY 2023 BY COLIN GENT - MASTER WINE
Deep black cherry colour. Brooding nose of bloody meat, cedarwood and pencil lead.
Small ripe dark berry fruit, with a touch of violets and fresh herbs providing lift. Rich,
satisfying palate with tannins nicely enrobed in glycerol.

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