

# ESPRIT DE L'ÉGLISE

## FICHE TECHNIQUE

<b>A.O.C.</b>	Pomerol
<b>Production</b>	12 000 bouteilles
<b>Surfaces de la propriété</b>	6 ha
<b>Sol</b>	Argilo calcaire
<b>Sous-sol</b>	Riche en crasse de fer
<b>Encépagement</b>	100 % Merlot
<b>Moyenne d'âge</b>	40 ans
<b>Densité de plantation</b>	7 150 pieds/ha
<b>Culture des sols</b>	Méthode traditionnelle, labours sans herbicide
<b>Protection du vignoble</b>	Lutte raisonnée
<b>Vendange</b>	Manuelle, par tris successifs
<b>Cuvier</b>	Cuves bois de 62 hl
<b>Fermentation malolactique</b>	En barriques de 225 L
<b>Age des barriques</b>	Barriques de chêne français d'1 vin
<b>Elevage</b>	18 mois
<b>Propriétaire</b>	Sylviane GARCIN-CATHIARD
<b>Œnologue</b>	Patrice Lévêque