

LAS CASES 2014

APPELLATION

Saint-Julien

TERROIR

Le Grand Enclos de Las Cases renferme un terroir d'une très grande complexité. Issu majoritairement de graves du Quaternaire sur sous-sol gravelo-sableux et gravelo-argileux, on rencontre également des argiles plus ou moins profondes et compactes, parfois même affleurantes. La proximité de la Gironde est responsable de cette grande diversité de sols, créée au fil des périodes géologiques par superpositions successives. De plus, le fleuve génère un microclimat bien spécifique qui permet une maturité très précoce des raisins et protège le vignoble du gel. Ce camaïeu de combinaisons géologiques influe sur le développement de la vigne et sur la constitution des raisins. Ce terroir incomparable offre au grand vin sa personnalité unique.

MILLÉSIME 2014

Après un débourrement relativement précoce suite à une sortie d'hiver douce et humide, le rafraîchissement survenu au mois de mai a retardé la floraison et replacé le millésime 2014 sur une précocité dans la moyenne des dix dernières années. Juin et début juillet ont été ponctués d'épisodes orageux, mais la deuxième quinzaine de juillet, plus chaude et ensoleillée sur la période allant de la fermeture de grappe à la véraison, a permis de constituer un bon potentiel en composés phénoliques. Le beau temps s'est ensuite durablement installé à partir du 15 août, avec des températures encore douces qui ont permis de maintenir de bonnes acidités, puis le mois de septembre a été parmi les plus chauds et ensoleillés de la décennie, favorisant ainsi l'installation de contraintes hydriques propices à un bon affinage des tanins des pellicules et des pépins. La maîtrise des rendements, de la vigueur, et les effeuillages précoces, ont contribué à maintenir un parfait état sanitaire du vignoble et des raisins jusqu'aux vendanges qui ont ainsi pu se faire à la maturité optimale de chaque cépage.

Assemblage Cabernet Sauvignon 79% Merlot 10% Cabernet Franc 11%

Date de vendange Du 30 septembre au 13 octobre 2014

Degré : 13,80 %vol. - **Acidité Totale** : 4,11 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,49 - **IPT** : 70

