

# LE PETIT LION 2015



## 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 2015

Le millésime 2015 a démarré avec des réserves hydriques bien reconstituées. Le mois d'avril, ensoleillé et particulièrement chaud dès sa première quinzaine, a déclenché un débourrement rapide et régulier, posant les bases d'un millésime qui se révélera d'une homogénéité peu courante. En effet, tous les stades clés se sont déroulés dans des conditions idéales : les belles journées de fin mai-début juin ont permis à la floraison de se dérouler très rapidement et de façon uniforme pour tous les cépages. Le maintien de ce beau temps exceptionnel a ensuite permis l'installation de contraintes hydriques modérées dès la mi-juillet, à un stade très bénéfique pour la synthèse des précurseurs de polyphénols. Puis les précipitations survenues fin juillet et début août sont tombées à point nommé pour permettre à la véraison d'évoluer de façon régulière, rapide et homogène. De mi-août aux vendanges, la phase de maturation s'est ensuite déroulée sous des conditions alternant périodes ensoleillées et averses orageuses, avec des températures plutôt douces en septembre permettant de conserver une belle fraîcheur aromatique.

---

**Assemblage** Cabernet Sauvignon 40% Merlot 60%

**Date de vendange** Du 22 septembre au 9 octobre 2015

**Degré** : 13,85 %vol. - **Acidité Totale** : 3,81 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **pH** : 3,60 - **IPT** : 62

---