

LAS CASES 2018



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 2018

Sur les terroirs de Saint-Julien, le débourrement commença lentement. S'en suivit une pousse végétative rapide, grâce à des conditions humides et chaudes. Après un été chaud et sec, les vendanges purent être étalées sur trois semaines, sans inquiétude ni précipitation, pour une maturité parfaite. Les vins du millésime 2018 sont dotés d'une maturité très aboutie et promettent un potentiel de très grande garde. Ils sont puissants, exceptionnellement structurés et charnus, complexes et opulents mais parfaitement équilibrés, avec une belle fraîcheur et une finesse déjà bien perceptible.

Assemblage Cabernet Sauvignon 80 % Merlot 11 % Cabernet Franc 9 %

Date de vendange Du 18 septembre au 10 octobre 2018

Degré : 14,49%vol. - **Acidité Totale** : 3,54 gH₂SO₄/l - **PH** : 3,65 - **IPT** : 80
