



Château Pré la Lande

Cuvée Terra Cotta 2015

FICHE TECHNIQUE



Appellation :

Sainte-Foy Bordeaux rouge

Situation géographique :

A 3,5 kilomètres au sud de Sainte-Foy la Grande, en plein cœur de l'appellation Sainte-Foy Bordeaux. La propriété de 22 hectares dont 14 de vignes, est d'un seul tenant et se situe sur les versants d'un coteau dominant la vallée de la Dordogne.

Exposition / Terroir

Plein sud en très large majorité. Argiles sur sous sol calcaire. Drainage naturel lié à la forte pente.

Cépages :

60% Merlot, 40% Cabernet Franc. Age moyen des vignes 42 ans

Conduite de la vigne :

Taille en guyot simple avec ébourgeonnage. Vendanges en vert, effeuillage. Faibles rendements (28 hl/hect). Agriculture biologique depuis 2007. Pratiques de la biodynamie depuis 2012. Certification Demeter 2016.

Vendanges : Manuelles en cagettes. Tri à la vigne

Vinification et élevage :

Macération pré fermentaire à froid. Fermentation alcoolique à température maîtrisée grâce à la thermorégulation de l'ensemble des cuves. Macération post-fermentaire. Cuvaison d'environ 5 semaines. Elevage 15 mois dans des « oeufs » en terre cuite de Toscane.

Mis en bouteille :

Après assemblage et collage à la protéine de poix, une très légère filtration est faite à la mise en bouteille. Très bas niveaux de sulfites (inférieurs à 60 mg/l)

Historique :

Les coteaux longeant la Dordogne sont de très longue date propices à la culture de la vigne. La pente naturelle permettant un bon drainage et l'excellente exposition en sont les principales raisons. Le Château Pré la Lande produit du vin depuis 1860. Les magnifiques chais d'élevage en pierre datent de cette époque.

Commentaires de dégustation :

Avec une fin d'été et un début d'automne sec et ensoleillé, il a été facile d'attendre les maturités optimales de chaque cépage et chaque parcelle. Avec des raisins murs et très sains, tout était réuni pour faire un grand vin. Pour finir, un élevage particulièrement original dans des « oeufs » en terre cuite de Toscane d'une contenance de 450 litres a été fait durant 15 mois.

La couleur de ce vin est d'un rouge sombre, le nez, après agitation est très frais avec une explosion de fruits noirs et rouges. En bouche, grande trame juteuse d'une grande fraîcheur, avec des tanins soyeux. Finale sur des notes de griottes et de groseilles. Agréable dès maintenant, ce vin pourra être conservé au moins 10 ans.

Distinctions :

Médaille d'or Macon 2016



VIGNOBLES DE LA RAYRE SCEA 2, LA RAYRE 33220 PINEUILH - FRANCE
TEL : +33(0)9 62 50 24 46 EMAIL : info@prelalande.com WEB SITE: www.prelalande.com