



Château  
**Pré la Lande**  
Cuvée des Fontenelles 2017

FICHE TECHNIQUE



Appellation :  
Sainte-Foy Côtes de 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  
Sommet d'un coteau avec sol argilo-calcaire

Cépages :  
75% Merlot, 25% Cabernet Franc. Age moyen des vignes 36 ans

Conduite de la vigne :  
Taille en guyot simple avec ébourgeonnage. Vendanges en vert, effeuillage. Faibles rendements (30 hl/hect). Agriculture biologique depuis 2007. Pratiques de la biodynamie depuis 2012. Certification Demeter 2016.

Vendanges : 100% manuelles en cagettes

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 5 mois en cuves inox et béton.

Mis en bouteille :

Après assemblage et collage à la protéine de poix, une très légère filtration est faite à la mise en bouteille. Aucun sulfite ajouté à la mise en bouteille.

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 :

Le printemps 2017 a été particulièrement précoce. Cela augure une maturité optimale, mais aussi un risque de gelée de printemps. Ce fût malheureusement le cas. Notre vignoble a été très largement épargné grâce à l'altitude élevée. Nous n'avons donc bénéficié que des avantages de cette précocité. Les vendanges ont commencé mi septembre avec des maturités optimales et une excellente homogénéité. L'état sanitaire étant parfait nous avons fait le choix de n'ajouter aucun sulfite. La réalisation d'un levain, les vendanges manuelles en cagettes, et l'utilisation d'une pompe péristaltique nous ont permis d'encuver un marc sans trituration.

Les fruits rouges et noirs sont explosifs dès le premier nez. En bouche, c'est l'harmonie qui règne entre les tanins denses et très fins et la palette de fruits confiturés. Ce vin est agréable jeune, avec beaucoup de fraîcheur, et celle-ci sera emprisonnée dans la bouteille par un conditionnement précoce. A déguster dans sa jeunesse ou à garder dans une bonne cave 3 à 5 ans.

Distinctions :

Médaille d'or Concours de Bordeaux 2018

Médaille d'argent Concours International des vins de Lyon 2018



**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

