

CHÂTEAU  
L'ÉVÊCHÉ

Aux origines de Saint-Émilion



# CHÂTEAU L'ÉVÊCHÉ



## FRANC DE PIED

Cuvée Sanctum



## 6 CÉPAGES ENDÉMIQUES DE SAINT ÉMILION

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec,  
Carmenère, Petit Verdot



## 2 CUVÉES GRAND CRU SAINT ÉMILION

La Chapelle Lescours, Château l'Évêché



## BIO & AGROFORESTERIE

Certification en 2021, 64 oliviers centenaires autour des vignes



## 15 HECTARES



## MICRO-VINIFICATION PARCELLAIRE

Élevages en amphores

5 ANNÉES DE RECHERCHES

BNR, conservatoire de Richemont



## BORDEAUX ORIGAMI

ROUGE - À BOIRE SUR SA JEUNESSE



### Cépages

80% Merlot - 20% Cabernet-Franc



### Sols

Côteaux Argilo-calcaire de Sainte-Colombe Côte de Castillon



### Vendanges - Rendements

Mécaniques, avec trieur embarqué  
40 - 50 hl/ha



### Vinification

Macération pré-fermentaire à froid pendant 2 jours à 10°C - 30 jours de cuvaison en cuves inox et bois thermo-régulées



### Élevage

24 mois - 50% en barriques - 50% inox



### Robe

Sombre



### Nez

Fruits rouges intenses



### Bouche

Un vin soigné, fruité,  
à la matière structurée mais fondue.



### Accords mets/vins

À l'apéritif ou sur une cuisine méditerranéenne, cuisine asiatique, pizza, ... mais aussi fromage ou dessert



## CHÂTEAU LA CHAPELLE LESCOURS - AOC Saint Émilion Grand Cru

ROUGE - Selon les millésimes, potentiel de garde de 20 ans



### Cépages

70% Merlot, 20% Cabernet-Franc, 5% Cabernet Sauvignon, 2% Carménère, 2% Petit Verdot, 1% Malbec



### Sols

Sablo-graveleux et crasse de fer



### Vendanges - Rendements

49 hl/ha (moins d'une bouteille par pied)



Vendanges manuelles avec 1er tri manuel dans la vigne et 2ème tri antique à l'entrée du chai  
Macération pré-fermentaire à froid pendant 2 jours à 7° - 30 jours de cuvaison en petites cuves bois thermo-régulées de 54hl (ex cuves du Château Ausone, 1er Grand cru classé).  
Extraction douce.



### Élevage

24 mois / 20 % barriques neuves (grains fins-chauffe moyenne), 30% barriques et 50 % en foudres



### Robe

Sombre et soutenue



### Nez

Fruité subtil



### Bouche

Un vin à consommer dès 3 à 4 ans de garde mettant en lumière la finesse des arômes du Cabernet franc et la souplesse des tanins bien mûrs du Merlot.



### Accords mets/vins

Viandes blanches, pâtes aux cèpes, foie gras ... mais aussi un curry léger

Quiae volorummet, odicimo lonepta spiditinum... *le v a g e e nobisci liquas aut laudignis*