



VIGNOBLES ROBIN LAFUGIE  
*Saint-Emilion Grand Cru*



## ARCHE NOE sans sulfites ajoutés

*Saint Emilion*

APELLATION : Saint Emilion

SURFACE : 1 hectare

ENCEPAGEMENT : 100% Merlot

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 25 ans

TERROIR : Argilo-sableux

DENSITE : 6500 pieds par hectare

MODE DE CONDUITE DU VIGNOBLE : taille Bordelaise à deux astes (guyot double), enherbement effeuillage

RENDEMENT : 50 hl/ha

VINIFICATION : fermentation alcoolique et malolactique traditionnelle en cuves béton

ELEVAGE : 100% en cuve béton

PRODUCTION : 1800 bouteilles

RESPONSABLE : Mathilde DAUBECH

GENOLOGUE CONSEIL : Damien Houx

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION : 100% Merlot, ce vin offre un nez fringuant de petits fruits rouges et noirs mâtinés d'un boisé délicat.

Château Pailhas, 33330 Saint-Hippolyte

Tel. 05.57.24.93.38 – [robin.lafugie@orange.fr](mailto:robin.lafugie@orange.fr) – [vignobles-robin-lafugie.com](http://vignobles-robin-lafugie.com)