



DOMAINES DE MONCETS

Artisans de la biodiversité

Château La Voûte

Le Château La Voûte est la toute dernière propriété à intégrer les Domaines de Moncets.

C'est un jardin de **3.93 hectares**, dont **1.42 hectares** implantés sur le point culminant de Saint-Étienne-de-Lisse, au cœur de l'AOC Saint-Émilion.

Perché à **91 mètres d'altitude**, ce terroir d'exception est le domaine de vieux merlots qui surplombent un environnement prestigieux composé de domaines renommés tels que Château Valandraud, Château Péby Faugères et Château de Pressac.

Le sol, composé en surface **d'une fine couche d'argile rouge** d'environ 20 cm, repose sur un **plateau calcaire à astéries**. Cette singularité géologique confère au cépage le temps nécessaire pour révéler toute sa puissance aromatique et son élégance tannique, tout en préservant une fraîcheur remarquable.

Millésime 2021

ASSEMBLAGE

92% Merlot & 8% Cabernet Franc

TERROIR

Surface totale du vignoble : **3.93 dont 3.07 sur la colline calcaire**

Sols : fine couche d'argile rouge. Plateau calcaire à astéries en sous-sol

Age moyen des vignes: **environ 45 ans**

Commune : **Saint-Étienne de Lisse**

MODE DE CULTURE

Nos vignes sont travaillées en lutte raisonnée, incluant le recours à la confusion sexuelle. La culture se fait en alternant un rang enherbé et un rang travaillé mécaniquement pour favoriser le développement d'une flore variée toute l'année.

Dédoublement des bourgeons et vendanges en vert.

Certification HVE 4.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en cagettes, en passant par une table de tri. Les raisins sont délicatement acheminés avec une pompe péristaltique dans les cuves inox tronconiques inversées. 5 parcelles = 5 cuves.

Macération à froid pendant 48h puis ensemencement pour lancer les fermentations alcooliques.

Macération post fermentaire pendant 3 à 4 semaines.

Elevage en barriques 100 % neuves, sélection de 6 tonneliers.

L'élevage dure alors entre 14 et 16 mois suivant les millésimes.

RECOMPENSES

Yves Beck 94/100

