

# Château La Couronne

## Reserve

### Montagne Saint-Emilion

### 2012



#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Appellation** : Montagne Saint-Emilion
- **Surface** : 11 hectares
- **Sol** : argilo-calcaire
- **Age** : 25 - 30 ans
- **Densité de plantation** : 5500 à 6700 pieds/hectare
- **Rendement** : 55 hectolitres
- **Encépagement** : 100 % merlot
- **Dates de vendanges** : du 12/10 au 17/10
- **Assemblage** : 100 % merlot
- **Mise en bouteille** : 22 & 23 septembre 2014
- **Production** : 42.300 bouteilles

En 1994, après quelques années dans la distribution, Thomas THIOU rachète le Château La Couronne, petite propriété familiale, situé au sommet du coteau sud face au village de Saint-Emilion.

Ce vignoble est déjà répertorié au début du 19<sup>ème</sup> siècle sur la carte réalisé par Pierre de Beylleme à la demande du roi Louis XV, démontrant la vocation ancienne du terroir du Château La Couronne.

**CONDUITE DU VIGNOBLE** : En enherbement naturel, la gestion du vignoble respecte les règles de la lutte raisonnée. Les travaux en vert sont effectués par une équipe de saisonnier formée par la propriété et connaissant parfaitement celle-ci.

Cette équipe encadre ensuite la troupe de vendangeurs pour effectuer le tri de la vendange au vignoble.

**VINIFICATION & ELEVAGE** : Pendant la vinification, en cuves en béton thermo régulées, la technique classique du remontage est privilégiée. La cuvaison dure de 32 à 42 jours. Le Château La Couronne – Reserve - est élevé 12 mois sur lies en barriques, renouvelées à 15 % pour le millésime 2012, dont 8 à 10 mois sans soufre.

#### Notes :

**Robert PARKER (30.04.15) : 90/100**

**Médaille d'or au Concours agricole de Bordeaux 2014**

**Jean-Marc QUARIN : 14.75/20**