

# Reclos de La Couronne

(Cuvée parcellaire du Château La Couronne)

## Montagne Saint-Emilion 2010



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Appellation** : Montagne Saint-Emilion
- **Surface** : 3 hectares
- **Sol** : argilo-calcaire
- **Age** : 25 - 30 ans
- **Densité de plantation** : 5500 à 6700 pieds/hectare
- **Rendement** : 41 hectolitres
- **Encépagement** : 96 % merlot – 4 % cabernet franc
- **Dates de vendanges** : du 14 au 15 octobre 2010
- **Assemblage** : 100 % merlot
- **Mise en bouteille** : 23 juillet 2012
- **Production** : 12.000 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 Beyllemé 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 a duré 43 jours. Reclos de La Couronne 2010 a été élevé 16 mois sur lies en barriques neuves dont 9 mois sans soufre.

### Notes :

Guide RVF des meilleurs vins de France : 16/20