



Vignobles Pueyo Saint-Émilion

Hélebore Saint-Émilion Grand Cru



Couleur	Rouge
Catégorie	Vin Tranquille
Pays	France / Bordeaux / Saint-Émilion
Appellation	AOP Saint-Émilion Grand Cru
Densité	plantation 5500 à 7000 pieds/ha
Âge moyen	Supérieur à 40 ans, rendements maximum 40 hl/ha
Cépages	Cabernet Franc 100%
Terroir	Graves
Climat	Océanique
Travaux vigne	Culture biologique depuis 2010 (Écocert), taille courte, épamprage, dédoubleage
Récolte	Vendanges manuelles en petit contenant, tri à la vigne, table de tri au chai après éraflage
Vinification	Petites cuves béton et inox pour sélection parcellaire Macération pré-fermentaire à froid une semaine à 5°C puis fermentation alcoolique levures indigènes, température 25°C durant 10-15 jours Cuvaision post-fermentaire 1 à 2 semaines suivant millésime
Élevage	Foudre ovale 20hl Stockinger Pas de collage, ni de filtration
Mise en bouteille	À la propriété, SO ² total L 30 mg/l Inertage à l'azote des bouteilles avant remplissage Bouteille conique
Présentation	Caisse bois 6 bouteilles