

Château  
**VILLEMAURINE**

SAINT-EMILION  
*Grand Cru Classé*

Millésime 2018

**APPELLATION :** Saint-Emilion Grand Cru Classé

**MILLÉSIME :** 2018

**PROPRIÉTAIRE :** Famille ONCLIN

**ŒNOLOGUE CONSEIL :** Hubert de Boüard de Laforest

**VIGNOBLE :** Localité : Plateau de Saint-Emilion  
Type de sol : Argilo-calcaire au dessus  
du calcaire à astéries

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE :** Merlot : 80 %  
Cabernet Franc : 20 %

**ASSEMBLAGE DU VIN :** Merlot : 80 %  
Cabernet Franc : 20 %

**ÂGE MOYEN DE LA VIGNE :** 35 ans

**MODE DE TAILLE :** Guyot double

**EFFEUILLAGE :** Oui

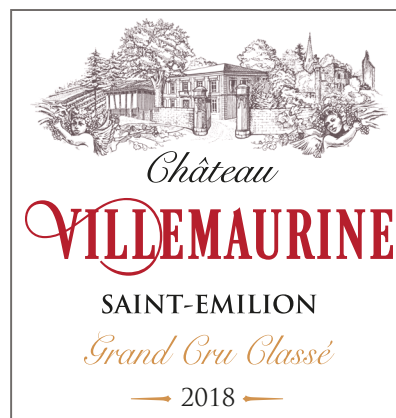
**VENDANGES VERTES :** Oui

**DÉBUT ET FIN DES VENDANGES :** Merlot : Du 13 septembre au 03 octobre  
Cabernet Franc : 9 octobre

**RÉCEPTION VENDANGES :** Vendanges manuelles en cagettes,  
double table de tri vibrante, tri manuel  
et mécanique, encuvage gravitaire

**CUVAISON :** 15 à 30 jours, cuves inox double  
paroi de 68hl

**ÉLEVAGE :** 75 % barriques neuves,  
25% barriques de un vin



**L'AVIS DU MAÎTRE DE CHAI**

**Assemblage :** 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

Le vin se présente d'une couleur profonde, très concentrée. Au nez, il développe des arômes généreux de fruits noirs, mûrs et dotés d'une jolie fraîcheur. En bouche, le vin révèle une belle tension, une structure solide, de beaux tannins élégants et une grande finesse. C'est un vin racé, qui exprime merveilleusement la typicité de son terroir argilo-calcaire.