

Château Leydet Valentin– Saint Emilion Grand Cru

L'histoire des Vignobles Leydet est une histoire de famille qui se perpétue depuis 1862



Superficie du Vignoble : 8.87 Hectares

Terroir : Sables sur fond d'alias.

Terres argilo-calcaires avec présence d' Alias

Encépagement : 67% Merlot, 33 % Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 35 Ans

Densité de Plantation : 5800- 6000 pieds/Ha

Rendement : 43 à 47 Hl/Ha,

Production : environ 30 000 Bouteilles

Conduite du Vignoble

- ✓ Travail des sols. Taille en guyot simple.
- ✓ Effeuilage et vendanges vertes aux mois de Juin/Juillet réalisés à la main, avec une seconde vendange verte si nécessaire au mois d 'Aout.
- ✓ Vendanges manuelles avec un premier tri du raisin sur pieds puis second tri après éraflage.
- ✓ Millésime 2012 : Premier millésime **en Conversion** Agriculture Biologique



En conversion agriculture Biologique depuis 2012.

Millésime 2015 certifié Agriculture Biologique

Vinification et élevage

- ✓ Cuvaison de 4 à 6 semaines (selon les années et les parcelles) avec une macération pré fermentaire à froid en cuves inox thermo régulées.
- ✓ Elevage en barriques de chêne Français de l'Allier, grains fins à très fins, de 11 à 15 mois, selon les millésimes, sur lies fines sans soutirage.
- ✓ Pas de collage, filtration légère avant mise en bouteille à la propriété. Conditionnement en bouteilles lourdes avec des bouchons en liège naturel de première qualité.

Assemblage Millésime 2018

83 % de Merlot et 17 % de Cabernet Franc