

# COLLECTION 1933

## AOC PAUILLAC



### HISTORIQUE :

Cuvée haut de gamme créée en hommage aux pionniers fondateurs de La Rose Pauillac. Cette sélection parcellaire, constituée de petits vignobles soigneusement choisis, est le reflet des grands Pauillac : dense, fruité et charnu. Produite en quantité limitée, COLLECTION 1933 s'adresse aux amateurs passionnés de grands terroirs et de grands vins.

### SUPERFICIE :

Sélection de 5 hectares.

### ENCEPAGEMENT :

51% Cabernet Sauvignon.  
42 % Merlot.  
7% Cabernet Franc et Petit Verdot.

### CULTURE :

Age moyen du vignoble : plus de 30 ans.  
Densité de plantation : 8500 pieds / ha et plus.  
Travail du sol mécanique. Taille en Guyot double.

Traitements raisonnés sans CMR ni insecticide.  
Rendement moyen : Environ 45 hl / ha.

Tri des raisins à la vigne. Vendanges 60% manuelles et 40% mécaniques.



### TERROIR :

Dépôts graveleux, sous-sol argileux, dépôts alluvionnaires.

### VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle Médocaine en cuves béton avec maîtrise des températures entre 25 et 27°C.

Cuvaison de 3 semaines minimum.

Elevage de 12 mois en barriques de chêne Français avec 40% de neuves et 60% d'un vin.

Mise en bouteilles à la propriété après 18-20 mois d'élevage.

### SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 18°C. Mettre en carafe une à deux heures avant le service. Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel. S'accordera avec un risotto aux cèpes, une épaule d'agneau (de Pauillac !), volailles rôties et plateau de fromages.

### PALMARES :

#### MILLESIME 2018 :

Médaille d'Or Lyon 2022 + Médaille d'Or Challenge International du vin 2022 + 90 Wine Enthusiast + 93 Decanter 2022

