

Fiche Technique

Château Raymond Tapon Saint Emilion Grand Cru

Classé au patrimoine mondial de l'Unesco, le vignoble de Saint-Emilion est l'un des bijoux les plus précieux du paysage viticole bordelais, et la star de la rive droite de la Garonne. Reconnue depuis 1936, cette appellation d'origine contrôlée s'étend autour de la ville médiévale du même nom.

C'est ici aussi qu'a été créé en 1884 le premier syndicat viticole de France, veillant depuis à préserver les droits des vignerons de la région.

Les sols de l'appellation sont majoritairement argilo-calcaire, on trouve aussi des zones plus sableuses et graveleuses en bas de coteau, près de la zone alluvionnaire.

Ici c'est le merlot qui domine l'encépagement (près de 60% des vignes plantées). Il apporte ses notes fruitées gourmandes (cerise, prune rouge), un corps souple et ample et un taux d'alcool moyen.

On y trouve aussi des parcelles de cabernet franc (30%) et de cabernet sauvignon (10%), qui apportent structure, bon potentiel de garde et nuances épicées à l'assemblage.

