

LES VINS DE
SAINT-EMILION



L'Aulne Equilibriste

Saint-Emilion Grand Cru



— Vignoble



SURFACE

4.5 ha



TYPES DE SOLS

Sols sableux
Sols Argilo-limoneux
Graves récentes
Sols argilo-graveleux



CÉPAGES

Merlot 80 %, Cabernet Franc 20 %



AGE MOYEN DES VIGNES

60

— Vin



VEN

Manu



TYP

Bétor



ELEV

Barrie
Barrie



PRO

15000

— Certifications environnementales



AGRICONFIANCE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

À mi-chemin entre héritage et intuition, l'Équilibriste incarne une quête sensible : celle d'un vigneron qui fait dialoguer la mémoire des gestes anciens avec le souffle vivant du terroir. Chaque décision est guidée par le respect du raisin, du sol et de l'équilibre fragile de son écosystème. Les vendanges sont entièrement réalisées à la main et le tri est minutieusement adapté aux caractéristiques du millésime. L'élevage de 12 mois allie la structure des fûts de chêne à la pureté du fruit préservée par la cuve en béton. C'est la vision d'un Saint-Émilion qui évolue : un vin qui respecte son terroir et son héritage, mais qui laisse la place au renouveau.

Adresse

L'AULNE EQUILIBRISTE
827 ROUTE DE LAVERGNE
33330 SAINT-PEY-D'ARMENS
Tél : 0620053592

Contact à la propriété

REMY JONATHAN
Portable : 0620053592