

LES VINS DE
SAINT-EMILION



La Dame de Onze Heures

Saint-Emilion Grand Cru

 VISITE

 DÉGUSTATION

 HÉBERGEMENT



— Vignoble

 SURFACE
1.22 ha

 TYPES DE SOLS
Sols argilo-calcaires

 CÉPAGES
Merlot 90 %, Cabernet Franc 10 %

 AGE MOYEN DES VIGNES
50

— Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
CANADA

FRANCE
ROYAUME-UNI

— Vinification

 VENDANGES
Manuelles

 TYPES DE CUVES
Inox

 ELEVAGE
Autre 100 %

 PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
5000 bouteilles

— Certifications environnementales



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Plus petit vignoble de Saint Emilion, avec seulement 1,22 ha en production, La Dame de Onze Heures produit chaque année 5 000 bouteilles. La Permaculture est de mise sur la propriété. Ce qui se traduit notamment par une absence totale du travail du sol depuis plus de 15 ans, un enherbement naturel et permanent, la plantation d'essences variées dans les rangs ou l'absence d'engrais. Et bien évidemment une certification biologique. La vinification est naturelle, avec l'absence d'intrants, de collage ou de filtration. Seul le SO2 est utilisé avant mise pour stabiliser les vins dans le temps. L'élevage, atypique, est réalisé dans différents contenants: foudres Stockinger, amphores et jarres en terres cuites, oeufs en grès. L'ensemble de ces paramètres permettent l'obtention d'un vin riche, profond, au tannins enveloppant.

Adresse

LA DAME DE ONZE HEURES
8 Le petit gontey
33330 Saint Emilion
Tél : 0695880606

Ouverture

Vendredi, Samedi, Dimanche
De 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00