



# MUSE DU VAL

o

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

**Propriétaire** : Famille ALLOIN

**Superficie** : 1 hectare

**Sols** : Sablo-argileux / Coteaux-argilo calcaires

**Densité de plantation** : 6500 pieds par hectare

**Moyenne d'âge du vignoble** : 35 ans

**Culture** : culture raisonnée – taille méthode Poussard

**Entretien des sols** : enherbement naturel et permanent un rang sur deux  
et travail du sol. Désherbage mécanique.

**Cépages** : 50% Merlot, 50% Cabernet Franc

**Rendement** : 30 hl/ ha

**Vendanges** : manuelles en cagette. Tri de la vendange à la parcelle et au chai.

Conservation de la vendange en camion frigorifique.

**Vinification** : Parcellaire. Macération pré-fermentaire à froid.

Vinification en fûts avec pigeage.

**Macération post-fermentaire** : 8 à 10 jours

**Transformation malolactique** : 100% barriques neuves

**Élevage en barriques** : 16 à 18 mois en fûts de chêne français

**Production** : 5 000 bouteilles