



Château LA SERRE

Grand Cru Classé

Appellation	Saint-Émilion Grand Cru
Propriétaire	M. Luc d'Arfeuille
Directeur	Arnaud d'Arfeuille
Œnologue	Stéphane Toutoundji
Superficie	7 hectares
Types de sols	Argile sur plateau calcaire
Encépagement	80% Merlot - 20% Cabernet Franc
Age de la vigne	35 ans
Viticulture	Certifiée HVE 3 Travail des sols (4 façon), enherbement Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques
Vendanges	Manuelles; tri optique
Vinification	Macération pré-fermentaire à froid Fermentations en cuves inox & béton thermo-régulées
Elevage	18 mois en barriques de chêne français (50% neuves)

Historique

Située à la limite du plateau calcaire de Saint-Émilion, à quelques dizaines de mètres du cœur de ce village médiéval, la propriété tient son nom de son exposition plein sud. La vigne, d'une moyenne d'âge de 35 ans, est plantée sur une terrasse calcaire recouverte d'une couche d'argile.

Monsieur d'Arfeuille, passionné par ce terroir d'exception, s'applique à parfaitement l'exprimer par une culture et une vinification traditionnelles. La vigne est labourée manuellement afin de favoriser le développement de la faune naturelle. Les interventions se limitent aux pratiques traditionnelles telles que la taille et le dédoublement, permettant ainsi une gestion naturelle des rendements.

Au chai, la vendange est triée optiquement et les raisins macèrent d'abord à froid, afin de permettre la pleine expression de ce terroir privilégié. La récolte est ensuite vinifiée dans des cuves en ciment et en inox, puis élevée pendant 18 mois en barriques de chêne, dont 50% sont renouvelées chaque année.

Monsieur d'Arfeuille et son équipe recherchent l'équilibre à chaque étape de la vinification, poursuivant l'élégance légendaire des vins produits sur ce terroir historique depuis des siècles. Les vins de Château La Serre sont généreux et profonds avec une trame minérale typique du lieu.