

CHÂTEAU  
**TAILLEFER**  
POMEROL

CHÂTEAU  
**TAUZINAT**  
*l'Hermitage*  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

**BERNARD MOUEIX**

CHÂTEAU  
**TAILLEFER**  
POMEROL

**2016**



#### **CHÂTEAU TAILLEFER**

Propriétaires : **héritiers Bernard Moueix**

Origine du nom Taillefer : les anciens disaient que la charrue « taille le fer » tant elle remonte d'oxydes de fer dans le vignoble. Ces oxydes de fer ou crasse de fer sont caractéristiques de Pomerol et apportent de la complexité au vin.

1923 : acquisition de la propriété par la famille Moueix

2013 : reprise de la gestion de la propriété par Claire Moueix (5<sup>ème</sup> génération)

2016 : obtention de la certification environnementale HIVE2 norme ISO 14001

#### **FICHE TECHNIQUE**

Situation : versant sud du plateau de Pomerol

Surface de l'exploitation : **12 Hectares**

Cépages : **Merlot 85 % - Cabernet Franc 15 %**

Sol : **sablo-graveleux sur assise argileuse, riche en crasse de fer**

Age moyen du vignoble : **35 ans**

Densité de plantation : **6060 pieds / Hectare**

Techniques culturales : **lutte raisonnée, culture par labour ou enherbement, travail mécanique privilégié, taille en guyot simple ou double**

Opérations en vert : **ébourgeonnage, dédoubleage, effeuillage, échardage et éclaircissage, selon la vigueur de chaque parcelle**

Vendanges : **sélection parcelle à parcelle, 2 tris successifs (par densité et à la main)**

Vinification : **fermentation à basse température en cuves béton thermo-régulées, opérations de chai ajustées en fonction des dégustations**

Mise en bouteille : **19 mois après la récolte**

#### **MILLESIME 2016**

Dates de vendanges : **du 6 au 10 octobre 2016**

Elevage : **en fûts de chêne français pendant 12 mois avec 38 % de barriques neuves, 38 % de barriques d'un an, 24 % de barriques de deux ans**

Assemblage : **Merlot 97 % - Cabernet Franc 3 %**

Rendements : **35 Hl / Ha soit 56 000 bouteilles**