

CHÂTEAU  
**TAILLEFER**  
POMEROL

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

**BERNARD MOUEIX**

CHÂTEAU  
**TAILLEFER**  
POMEROL

2018



#### 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)

2017 : obtention de la certification environnementale IIVE3

#### FICHE TECHNIQUE

Situation : plateau de Pomerol

Surface de l'exploitation : 12 Hectares dont 10 Hectares en production

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 : viticulture raisonnée, labour et enherbement privilégiés

Opérations en vert : taille en guyot simple ou double, ébourgeonnage, dédoubleage, effeuillage, échardage et éclaircissage, selon la vigueur de chaque parcelle

Vendanges : sélection parcellaire, 2 tris successifs (par densité, par taille de baie)

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

Mise en bouteille : 19 mois après la récolte

#### MILLESIME 2018

Dates de vendanges : du 26 septembre au 4 octobre 2018

Elevage : en fûts de chêne français pendant 12 mois avec 40 % de barriques neuves et 60 % de barriques d'un an

Assemblage : Merlot 81 % - Cabernet Franc 19 %

Rendements : 32 Hl / Ha soit 42 000 bouteilles