



PRIMEURS 2015

Fiche Technique



• Propriété

Implantée sur la rive droite de la Dordogne, à 50 kilomètres de Bordeaux, au cœur de l'appellation Saint-Émilion, la propriété est reconnue pour être parmi les plus importantes par sa taille et la qualité de ses vins.

Propriétaire : M. Alain Château
Œnologue : M. Denis Dubourdiou

• Vignoble

Date de création : 19^{ème} siècle
Surface : 24 hectares dont 22 ha en production
Sols : Argilo-sableux sur "crasses de fer"
Cépages : 80% Merlot, 14% Cabernet-Franc, 6% Petit-Verdot
Densité moyenne : 6000 pieds par hectare
Itinéraire technique : culture raisonnée et labours traditionnels
Age moyen des vignes : 32 ans

• Vinifications et élevage

Vendanges : manuelles du 17 septembre au 05 octobre
Type de cuves : cuves inox thermorégulées
Vinification : sélection parcellaire, égrenage vibrant, tris manuels et mécaniques, cuvaison de 25 jours : macération pré-fermentaire à froid, extraction quotidienne raisonnée, macération finale à chaud.
Élevage : 40 % en barriques neuves et 60 % en barriques d'un vin de chêne français au minimum 12 mois
Rendement : 45 hl / ha
Assemblage : 82 % Merlot, 12 % Cabernet-Franc, 6 % Petit-Verdot
Degré : 14,5 % vol
Production envisagée : 85 000 bouteilles (mai 2017)



Vignobles Alain Château

Tél. +33 2 41 78 33 66

Fax : +33 2 41 78 68 47

info@vignobles-alainchateau.com