



CHÂTEAU
TAILLEFER
POMEROL

UN VIN DE GARDE DENSE, COMPLEXE ET ÉLÉGANT

Situé sur le plateau de Pomerol, le Château Taillefer tient son nom d'une typicité de l'appellation, les oxydes de fer.

Les anciens racontent que la charrue y « taille le fer » tant elle en soulève dans ce vignoble.



Silice, oxyde de fer, grave et argile bleue composent le terroir du Château Taillefer

MILLESIME 2022

Dates de vendanges : du 12 au 16 septembre 2022

Assemblage : merlot 92 % - cabernet franc 8 %

Rendement : 39 Hl / Ha soit 52 000 bouteilles

TERROIR

Situation : plateau de Pomerol (altitude 25 m)

Sol : silice et grave sur argile bleue, riche en oxydes de fer

Surface plantée : 12 Hectares

Encépagement : merlot 85 % - cabernet franc 15 %

Densité de plantation : 6 060 pieds / Ha

Age des vignes : 35 ans

SAVOIR FAIRE

Certifications environnementales : HVE 3 depuis 2017

et ISO 14001 (SME des vins de Bordeaux) depuis 2015

Techniques culturales : culture raisonnée, sols labourés ou enherbés, taille de la vigne en guyot mixte, travaux en vert manuels adaptés à chaque parcelle

Vendanges : mécaniques avec plusieurs tris : maturité et taille des baies, sélection parcellaire

Vinifications : traditionnelles avec une macération douce et contrôlée en cuves béton thermo-régulées

Elevage : 12 mois en fûts de chêne français dont 40% neufs

« En 2013, j'ai repris la gestion des propriétés familiales : les châteaux Taillefer et Tausinat l'Hermitage.

Depuis, je m'attache à refaçonner les propriétés, de la vigne au verre, à faire connaître ce renouveau et à développer une distribution pérenne de qualité. » Claire Moueix





CHÂTEAU
TAILLEFER
POMEROL

A WINE FOR AGING DENSE, COMPLEX AND ELEGANT

Located on the plateau of Pomerol, Château Taillefer is named after a specificity of the appellation, the iron oxides. The elders recount that the plow "carves iron" ("*taille le fer*" in french) given the amount lifted in this vineyard.

VINTAGE 2022

Harvest period : from 12 to 16 september 2022

Blending : merlot 92 % - cabernet franc 8 %

Yield : 39 Hl / Ha for a production of 52 000 bottles

TERROIR

Situation : plateau of Pomerol (altitude 25 m)

Soil : silica and gravel on a clay base, rich in iron deposits

Surface area : 12 Hectares

Grape variety proportion : merlot 85 % - cabernet franc 15 %

Density of vine plantation : 6 060 pieds / Ha

Average age : 35 years old

SAVOIR FAIRE

Environmental certifications : HVE 3 since 2017
and ISO 14001 (Bordeaux wine SME) since 2015

Vine-growing methods : sustainable viticulture, favored ploughing and grass cover crop, mixed guyot pruning, manual work on growing vines depending on each plot

Harvesting : mechanical with several sorts : maturity and size of the berries, plot selection

Vinifications : traditional with a gentle and controlled maceration in thermo-regulated concrete vats

Ageing : 12 months in barrels of french oak which 40% new



*Silica, iron oxide, gravel and blue clay
compose the terroir of Château Taillefer*

« In 2013, I took over the management of the family properties : the Châteaux Taillefer and Tausinat l'Hermitage. Since then, I undertake to reshape the properties, from vine to glass, to make known this renewal and to develop a qualitative and sustainable distribution. » Claire Moueix

