

# Millésime 2016



**Date de Création :** Détaché du domaine du Château Figeac en 1879, le domaine est situé en bordure de l'appellation Pomerol entre Château Cheval Blanc et Château Figeac.

**Propriétaire :** Famille Otto Rettenmaier

**Directeur :** Pierre Blois

**Consultant :** SARL Derenoncourt – Julien Lavenu

## VIGNOBLE

**Surface :** 14,6 hectares

**Sols :** Graveleux sableux sur argiles profondes

**Âges moyen des vignes :** 37 ans

**Méthode de culture :** Le vignoble est conduit de manière écologique depuis 1997 avec l'usage principalement des méthodes de l'agriculture biologique et biodynamique. En effet, nous utilisons non seulement des tisanes mais aussi les préparas telle que la 500 et la 501 qui contribuent à un meilleur équilibre de la plante dans son écosystème. Des céréales sont semées dans les inter-rangs pendant l'intersaison afin de nourrir et renforcer la structure du sol et donc de limiter l'érosion.



## VINIFICATION

**Type de cuves :** Foudres en bois et cuves inox thermorégulés

**Méthode :** Après un tri minutieux et un éraflage, les baies entières, sans foulage, sont amenées par convoyeur dans des cuves de petites capacités. Une extraction douce par pigeage est effectuée sur toutes les cuves afin de préserver l'élégance des tanins. La cuvaison dure 4 semaines. Les vins sont ensuite écoulés par lot en barriques pour une durée prévue de 15 mois avant de les remonter en cuve en vue de leur assemblage.



## RÉCOLTE 2016

**Date de la Récolte :**

Du 3 au 18 octobre

**Rendements :**

38 Hl/ha

Sélectionné 320 hl soit 42 600 cols

**Cépages de l'assemblage :**

70% Merlot- 30% Cabernet Franc

**Degré :** 14,5°

