

Château AU GRILLON

FICHE TECHNIQUE

Historique :

ancien relais de diligences de la ligne Bordeaux-Libourne.

Propriété familiale depuis 1937.

Superficie du vignoble :

9 hectares. Sol de types argilo-graveleux sur sous-sol argilo-calcaire.

Age moyen du vignoble : 20 ans.

Densité du vignoble :

5000 pieds par hectare.

Cépages nobles :

Merlot : 90% Cabernet-Sauvignon : 10%.

Culture traditionnelle du Bordelais, enherbement maîtrisé afin de limiter la vigueur de la vigne.

Traitements phytosanitaires raisonnés et limités, pas de traitements insecticides et anti-botrytis afin de limiter les produits en contact avec le raisin.

Vendanges mécaniques, qui se déroulent en un maximum de jours (2 jours) afin d'attendre et d'atteindre la maturité optimale.

Eraflage à 100%, afin d'éviter des vins herbacés et végétaux.

Vinification en cuve inox thermorégulées.

Durée de fermentation : 10 jours en moyenne.

Durée de macération et cuvaïson : 30 jours en moyenne.

Elevage en barriques de chêne :

75% de bois neuf - 12 mois avec soutirages tous les 3 mois .

Elevage de méthode ancienne qui consiste à un vieillissement d'au moins deux hivers en vrac avant la mise en bouteilles.

Collage léger à la gélatine et pas de filtration.

Assemblage et fin d'élevage en cuves inox ou béton revêtu de résine époxy .

Mise en bouteilles au château par un prestataire de service ayant toujours un matériel très sophistiqué et performant.

Utilisation de bouchons en liège naturel de grande qualité.

SCEA du Château Font-Merlet 3340 Montussan
Mobile : 06.87.10.25.91. email : pierre.barbe33@wanadoo.fr