

Château Chéreau AOC Lussac-Saint-Emilion

Superficie : 22 hectares.

Sols : argilo calcaire sur roche calcaire à astéries typique de Saint-Emilion.

Age moyen du vignoble : 20 ans.

Encépagement : 70% Merlot, 5% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, sur des portes-greffes parfaitement adaptés aux spécificités des sols.

Densité : 5500 pieds/hectare.

Taille de la vigne : guyot double et guyot simple.

Charge : 8 à 10 grappes par pied.

Conduite de la vigne : palissage vertical ; enherbement naturel maîtrisé ; protection raisonnée.

Travaux en vert : ébourgeonnage, vendange en vert, 1 à 2 effeuillages en fonction des conditions climatiques, 1 à 2 éclaircissages afin d'homogénéiser la récolte.

Vendanges : machine très performante, dernière génération, équipée d'un système de tri embarqué ; un tri de finition est également réalisé sur tapis convoyeur à l'arrivée au chai.

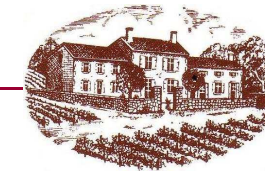
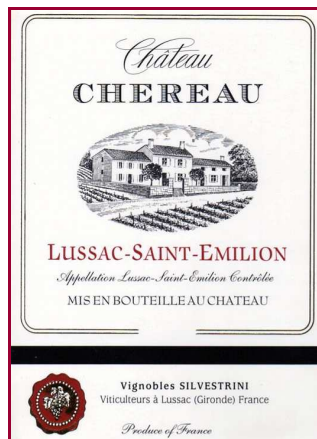
Vinification : traditionnelle, en cuves ciment ou inox thermorégulées, avec remontages aérés et pressurage pneumatique.

Eleavage : 6 mois en cuves.

Assemblage : 70% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.

Production : 120 000 bouteilles.

Note de dégustation : Riche et généreux en fruits noirs et notes épicées, ce vin à la couleur rubis intense, très équilibré, alliant finesse et structure, est riche et parfumé, sur des tanins soyeux pour une finale séduisante.



Château Chéreau AOC Lussac-Saint-Emilion

Superficie : 22 hectares.

Sols : argilo calcaire sur roche calcaire à astéries typique de Saint-Emilion.

Age moyen du vignoble : 20 ans.

Encépagement : 70% Merlot, 5% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, sur des portes-greffes parfaitement adaptés aux spécificités des sols.

Densité : 5500 pieds/hectare.

Taille de la vigne : guyot double et guyot simple.

Charge : 8 à 10 grappes par pied.

Conduite de la vigne : palissage vertical ; enherbement naturel maîtrisé ; protection raisonnée.

Travaux en vert : ébourgeonnage, vendange en vert, 1 à 2 effeuillages en fonction des conditions climatiques, 1 à 2 éclaircissages afin d'homogénéiser la récolte.

Vendanges : machine très performante, dernière génération, équipée d'un système de tri embarqué ; un tri de finition est également réalisé sur tapis convoyeur à l'arrivée au chai.

Vinification : traditionnelle, en cuves ciment ou inox thermorégulées, avec remontages aérés et pressurage pneumatique.

Eleavage : 6 mois en cuves.

Assemblage : 70% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.

Production : 120 000 bouteilles.

Note de dégustation : Riche et généreux en fruits noirs et notes épicées, ce vin à la couleur rubis intense, très équilibré, alliant finesse et structure, est riche et parfumé, sur des tanins soyeux pour une finale séduisante.

