

TERROIR

Superficie : 10.5 ha au plus haut du plateau de Pomerol

Sol : graves profondes enrobées d'argiles légères et sableuses sur un sous-sol d'altos appelé crasse de fer

Encépagement : 75% Merlot, 18% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon

VIGNOBLE

Âge moyen des vignes : 30 ans - Densité de plantation : 5600 pieds/ha

Taille : Guyot simple et double

TRAVAUX À LA VIGNE

Vendanges vertes - Effeuilage - Vendanges manuelles en cagette de 30 kg

VINIFICATION

Cuves : thermo-régulées, en béton revêtu de résine époxy

Durée de cuvaison : 25 jours

Température de fermentation : 29° - 30°

Fermentation malolactique : partiellement en barriques

ELEVAGE

Pendant 15 mois environ, dans des barriques de chêne dont 60 à 70% de barriques neuves

Château Petit-Village

THE TERROIR

Area: 10.5 hectares at the very top of the Pomerol plateau

Soil: deep gravel with light, sandy clays over a subsoil of 'crasse de fer' (iron pan)

Grape varieties: 75% Merlot, 18% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon

THE VINEYARD

Average age of the vines: 30 years - Planting density: 5,600 vines/hectare

Pruning: single and double Guyot

WORK ON THE VINES

Crop thinning - Leaf removal - Hand-picking in 30 kg crates

VINIFICATION

Vats: temperature-controlled concrete lined with epoxy resin

Vatting: 25 days

Fermentation temperature: 29° - 30° C

Malolactic fermentation: partially in barrels

AGEING

Around 15 months, in oak barrels, with 60 to 70% of new barrels