



CHATEAU  
**TRIANON**

SAINT-EMILION GRAND CRU

FICHE TECHNIQUE 2001



CHATEAU  
**TRIANON**  
SAINT-EMILION GRAND CRU

**ORIGINE DU VIGNOBLE :** XVIIe siècle

**PROPRIÉTAIRES :** J. Berrebi, D. Hébrard, A. Laguillaumie

**SUPERFICIE :** 6,36 hectares

**SOLS :** argilo-sableux sur crasses de fer, graves rouges

**DENSITÉ DE PLANTATION :** 6000 à 7200 pieds / ha

**MOYENNE D'ÂGE DU VIGNOBLE :** 35 ans

**CÉPAGES :** 80% de Merlot, 10% de Cabernet Franc,  
5% Cabernet Sauvignon, 5% de Carménère

**RENDEMENT :** 15 hl / ha

**VENDANGES :** 100 % manuelles, en cagettes

**SÉLECTION :** réception gravitaire avec sélection sur double table  
vibrante et double table de tri

**MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE :** à basse température  
entre 12°C et 15°C

**VINIFICATION :** parcellaire dans des cuves bois, béton  
et inox thermo-régulées. Extraction en douceur avec  
respect de paliers de températures

**MACÉRATION POST-FERMENTAIRE :** 28 / 30°C

**TRANSFORMATION MALOLACTIQUE :** en barriques

**ÉLEVAGE EN BARRIQUES :** 60% barriques neuves,  
40% barriques d'un vin

**ASSEMBLAGE :** 80% de Merlot, 10% de Cabernet Franc, 5%  
Cabernet Sauvignon, 5% de Carménère

**ALCOOL :** 13 %

**PRODUCTION ANNUELLE :** 13 000 bouteilles

**SECOND VIN :** Le Petit Trianon

**PRODUCTION SECOND VIN :** 700 bouteilles