



CHATEAU
TRIANON

SAINT-EMILION GRAND CRU

FICHE TECHNIQUE 2013



TRIANON

SAINT-EMILION GRAND CRU

ORIGINE DU VIGNOBLE : XVIIe siècle

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

SUPERFICIE : 9,8 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 : 36 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 neuves
et en cuves

ÉLEVAGE EN BARRIQUES : 50% barriques neuves,
50% barriques d'un vin pendant 15 mois

ASSEMBLAGE : 85% de Merlot, 10% de Cabernet Franc,
3% Cabernet Sauvignon, 2% de Carménère

ALCOOL : 13,5 %

PRODUCTION ANNUELLE : 33 000 bouteilles

SECOND VIN : Le Petit Trianon

PRODUCTION SECOND VIN : 13 500 bouteilles