



CHATEAU
TRIANON

SAINT-EMILION GRAND CRU

FICHE TECHNIQUE 2015



CHATEAU

TRIANON

SAINT-EMILION GRAND CRU

ORIGINE DU VIGNOBLE : XVIIe siècle

PROPRIÉTAIRES : E. An, D. Hébrard, M. Castagnet

SUPERFICIE : 10,2 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 : 51 hl / ha

VENDANGES : 100% manuelles, en caquettes

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 tronconiques inversées, 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 18 mois

ASSEMBLAGE : 84% de Merlot, 9% de Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, 2% de Carménère

ALCOOL : 14,5 %

PRODUCTION ANNUELLE : 57 500 bouteilles

SECOND VIN : Le Petit Trianon

PRODUCTION SECOND VIN : 4 428 bouteilles