



CHATEAU
TRIANON
SAINT-EMILION GRAND CRU

LE PETIT
TRIANON
SAINT-EMILION GRAND CRU

Fiche technique 2016



LE PETIT TRIANON

SAINT-EMILION GRAND CRU

PROPRIÉTAIRES : Dominique Hébrard et la Financière Immobilière Bordelaise (FIB)

SUPERFICIE : 10,5 hectares

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

MÉTHODE CULTURALE : culture raisonnée

ENCÉPAGEMENT : 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Carménère

DENSITÉ DE PLANTATION : 6000 à 7200 pieds / ha

RENDEMENT : 45 hl / ha

VENDANGES : vendanges manuelles avec transport des baies en cagettes

SÉLECTION : réception gravitaire avec double table de tri et double table vibrante au préalable

MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE : à basse température

VINIFICATION : parcellaire dans des cuves inox classiques, béton pyramidales et inox tronconiques inversées, cuverie entièrement thermostatée, 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 : 100% barriques d'un vin

MISE EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ

ASSEMBLAGE : 75% Merlot, 12% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 3% Carménère

PRODUCTION ANNUELLE : 14300 bouteilles