



FRANÇOIS THIENPONT

F. THIENPONT - RÉSERVE

CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX

FICHE TECHNIQUE

Planté sur un plateau argilo-calcaire bénéficiant d'une situation géographique propice à une viticulture de qualité, l'ensemble des vignes cultivées pour ce vin est favorable à l'élaboration de vins charnus, fruités, chargés de caractère.

Parmi les vignes du plateau, 2 hectares datent de 1958 constituent F. THIENPONT Castillon-Côtes de Bordeaux « Réserve ». Ces vieux ceps, remarquablement exposés, produisent, naturellement, des raisins aux saveurs complexes et à l'expression aromatique intense.

Ces grappes isolées à la vendange, vinifiées avec le plus grand soin, bénéficient d'un élevage digne de leur rang : une fermentation malolactique sous bois, un élevage en barrique de 12 mois, respectueux de la complexité de notre fruit et de ses fins arômes de violette.



Commune : Saint-Genès de Castillon

A.O.C. : Côtes de Castillon

Production : 9 000 Bouteilles

Surface : 2 ha

Géologie : Plateau argilo-calcaire

Orientation des rangs : Nord - Sud

Drainage : Naturel par la pente

Encépagement : 92% Merlot / 8% Cabernet Franc

Age moyen : 55 ans

Taille : Guyot simple / restructuration en guyot double

Protection de la vigne : «Raisonnée» - traitements positionnés et dosés en fonction de la pression des maladies et du stade végétatif

Détermination date de la vendange : Analyses parcelaires par dégustation

Vendange : Manuelle

Traitement de la vendange : Table de tri + éraflage intégral

Vinification : Parcelaire, en cuve inox, extraction par remontages fractionnés plus un délestage

Temps de cuvaison : Cuvaison longue 30 jours

Température de fermentation : 28-30°C

Travail des presses : Elevage séparé

Fermentation malolactique : 100% en barrique

Durée de l'élevage : 12 mois

Type d'élevage : En barrique, avec peu de soutirage

Filtration : Lâche, pour respecter la structure du vin

Préparation à la mise en bouteille : Faiblement sulfité

Lieu de mise en bouteille : Au château

