



Situé sur les plateaux de l'appellation Bordeaux, ce vignoble fait l'objet comme tous les vins de la gamme F. THIENPONT d'un suivi sur l'année.

Au vignoble, les travaux en vert (effeuillage, etc.) répondent à la double exigence d'une maturité optimale et d'un état sanitaire parfait.

La vinification suit une ligne directrice simple: des extractions douces, pour respecter le fruit et obtenir un vin aromatique et tendre, plein de fraîcheur. Elevage court, mise en bouteille précoce pour piéger le fruit.



A.O.C. : Bordeaux Rouge

Production : 150 000 bouteilles

Surface : 25 ha sélectionnés sur les propriétés suivies par F. THIENPONT

Géologie : Plateau argilo-calcaire

Orientation des rangs : Nord – Sud pour une exposition optimale

Encépagement : 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

Age moyen : 25 ans

Taille : Manuelle en Guyot double

Entretien des sols : Enherbement 1 rang sur 2, labours traditionnels

1 rang sur 2, pas de désherbage chimique

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

Détermination date de vendange : Analyses parcelaires par dégustation

Vendange : Machine

Cuves : De 75 à 150 hl, inox

Vinification : Parcelaire, extraction légère par délestage

Temps de cuvaison : Cuvaison courte 2 semaines

Température de fermentation : 26-30°C

Travail des presses : Elevage séparé

Durée de l'élevage : 7 mois en cuves inox & ciment

Type d'élevage : Microbullage sur lies fines

Filtration : Lâche - respect de la structure du vin

Préparation à la mise : Faiblement sulfité

Disponible aussi en capsule à vis



Commentaire de dégustation :

F. Thienpont Bordeaux revêt une belle robe rouge intense d'un grenat profond. D'un beau bouquet de fruits rouges au nez, s'additionnent des notes épicées tout en délicatesse. Ce vin, rond et dense à la fois en bouche, est bien équilibré avec des tanins soyeux. La finale est persistante avec une belle fraîcheur fruitée.