

# Caractéristique Château La PAPETERIE

---



## Fiche technique Château La PAPETERIE

### **Situation et surface du vignoble :**

10 hectares situés au carrefour de 4 appellations.

### **Nature des sols :**

Argileux et argilo calcaires.  
Sous-sol calcaire avec concrétions aliotiques.

### **Encépagement :**

70% Merlot et 30% Cabernet Franc.

### **Age moyen du vignoble :**

28 ans (en 2012)

### **Densité de plantation :**

6 500 pieds / ha

### **Rendement moyen :**

45à 50 hl / ha

### **Taille :**

Guyot simple et taille bordelaise.

### **Conduite du vignoble :**

Traitements raisonnés, effeuillage, vendanges vertes.

# Caractéristique Château La PAPETERIE

---

## **Vendanges :**

Ramassage parcellaire en fonction du cépage, du terroir et de la maturité de chaque lot. Sélection des baies sur table de tri.

## **Vinification :**

Traditionnelle avec remontages et pigeages réguliers dans de petites cuves en béton revêtu d'époxy.

Le système de thermorégulation permet de maîtriser les températures tout au long du processus. Les macérations durent en général une vingtaine de jours.

## **Élevage :**

En fût de chêne Français (environ 30% de barriques neuves).

## **Assemblage :**

Issu de dégustations successives et sélections rigoureuses, l'assemblage définitif est validé avant la mise en bouteille.

## **Caractéristiques du vin :**

Après cuvaison d'une vingtaine de jours et élevage en fûts (30% de bois neufs) pendant une durée d'un an, le Château LA PAPETERIE donne un vin aux reflets rubis profond, au nez séduisant de mûres et de cerises noires ainsi que de pain grillé et de vanille.

Le bouquet est fin et élégant, à l'attaque ronde et fondue.

Ce vin bien équilibré a une bonne persistance aromatique, gage d'une excellente aptitude au vieillissement.

## **Mise en bouteille :**

au Château.

## **Production annuelle :**

4 à 5 000 caisses.

## **Millésimes disponibles :**

à partir des années 1990.

Pays de diffusion : France, Union Européenne, Canada, USA, Asie ...