

2009



Novembre 2018



CHÂTEAU
RICHELIEU
AOC FRONSAC

SON VIN EST LA FIDÈLE EXPRESSION D'UNE RENCONTRE
ENTRE UN TERROIR ET DES HOMMES,
MÉLANGE INTIME DE 2000 ANS D'HISTOIRE
AU COEUR D'UN VIGNOBLE FAÇONNÉ
PAR DES GÉNÉRATIONS DE VIGNERONS



Superficie de production 10 hectares

Encépagement 73% Merlot, 24% Cabernet franc, 3% Malbec

Sols Argilo-calcaire et molasses du fronsadais

Situation Est-Ouest en coteaux

Propriétaire Mme AN

Gérante Sylvie PEREZ

Œnologue conseil Stéphane TOUTOUNDJI

Millésime 2009

DATES DE RÉCOLTE

Du 1^{er} au 4 octobre 2009

ASSEMBLAGE

85% Merlot, 15% Cabernet franc

VINIFICATION

Traditionnelles en cuves ciments

ÉLEVAGE

12 mois (50% fûts 1 vin, 50% fûts de 2 vins)

PRODUCTION

55 000 bouteilles

ANALYSES

AT : 3.78 - pH : 3.81 - Alcool : 14.2% vol

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

30 mai 2011