

2010



  
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

**Cœnologue conseil** Stéphane TOUTOUNDJI

---

## Millésime 2010

### DATES DE RÉCOLTE

Du 3 au 15 octobre

### ASSEMBLAGE

80% Merlot, 20% Cabernet franc

### VINIFICATION

Traditionnelles en cuves ciments

### ÉLEVAGE

12 mois (1/3 fûts neufs, 1/3 fûts 1 vin, 1/3 fûts de 2 vins)

### PRODUCTION

40 000 bouteilles

### ANALYSES

AT : NC - pH : NC - Alcool : 14.55% vol

### DATE DE MISE EN BOUTEILLE

31 mai 2012