

2011

Guide Hachette 2011

« Ce 2011 d'un beau grenat offre un nez intense et complexe de fruits rouges, de prune, de sous-bois et d'épices. La bouche se révèle douce, riche, fruitée, boisée avec mesure, soutenue par des tanins « domestiqués » et fondus. »



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 8 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 2011

DATES DE RÉCOLTE

Du 22 au 30 septembre

ASSEMBLAGE

80% Merlot, 20% Cabernet franc

VINIFICATION

Traditionnelles en cuves ciments

ÉLEVAGE

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

PRODUCTION

40 000 bouteilles

ANALYSES

AT : 4.21 - pH : 3.63 - Alcool : 13.80% vol

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

17 juillet 2013