

2012



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 2012

### DATES DE RÉCOLTE

Du 10 au 14 octobre

### ASSEMBLAGE

80% Merlot, 20% Cabernet franc

### VINIFICATION

Traditionnelles en cuves ciments

### ÉLEVAGE

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

### PRODUCTION

30 000 bouteilles

### ANALYSES

AT : 3.57 - pH : 3.77 - Alcool : 13.15% vol

### DATE DE MISE EN BOUTEILLE

22 mai 2014