

2013



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 17.5 hectares

Encépagement 70% Merlot, 15% Cabernet franc,
10% Cabernet sauvignon, 5% Malbec

Sols Argilo-calcaire et molasses du fronsadais

Situation Est-Ouest en coteaux

Propriétaire Mme AN

Gérante Sylvie PEREZ

Œnologue conseil Stéphane TOUTOUNDJI

Millésime 2013

DATES DE RÉCOLTE

Du 2 au 11 octobre

ASSEMBLAGE

70% Merlot, 15% Cabernet franc, 10% Cabernet sauvignon,
5% Malbec

VINIFICATION

Traditionnelles en cuves ciments

ÉLEVAGE

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

PRODUCTION

30 000 bouteilles

ANALYSES

AT : 3.61 - pH : 3.68 - Alcool : 12.65% vol

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

21 mai 2015