

2016



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 12,5 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

Chef de culture Jérôme DONZEAUD

Maître de chai Cyril MEYROU

Millésime 2016

DATES DE RÉCOLTE

28 Septembre 2016

ASSEMBLAGE

65% Merlot, 6.5% Cabernet franc, 16.5% Cabernet Sauvignon
et 12% Malbec

VINIFICATION

Traditionnelles en cuves ciments

ÉLEVAGE

12 mois (50% futs neufs, 50% fûts 1 vin)

PRODUCTION

43800 bouteilles

ANALYSES

AT : 3.97 - pH : 3.63 - Alcool : 14,6% vol

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

12 et 13 Avril 2017