

2017



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 22 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 2017 - Primeur

DATES DE RÉCOLTE

Du 24 septembre au 1^{er} octobre

ASSEMBLAGE

70% Merlot, 30% Cabernet franc

VINIFICATION

Traditionnelles en cuves inox

ÉLEVAGE

12 mois minimum (60% futs neufs, 40% fûts 1 vin)

PRODUCTION

Environ 60 000 bouteilles

ANALYSES

AT : 4.3 - pH : 3.6 - Alcool : 13% vol