





CHÂTEAU
RICHELIEU
AOC FRONSAC

Température de dégustation : Frais (10°C)

Accords mets et vin : Tapas, fruits de mer, salade, apéritifs

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.

Millésime 2020



Nom de la cuvée : l'OR de Richelieu

Superficie totale : 0.26 ha

Superficie en production : 0.26 ha

Encépagement : 50% Sauvignon Blanc, 50% chardonnay

Sols : argilo-calcaire et molasses du Fronsadais.

Exposition : est-ouest en coteaux

Propriétaire : Mme AN

Gérante : Sylvie PEREZ

OEnologue conseil : Stéphane TOUTOUNDJI

Chef de culture : Jérôme BERTRAN

Maître de chai : Cyril MEYROU

Dates de récolte : 26/08/2020 pour le Chardonnay et

02/09/2020 pour le Sauvignon blanc

Vendanges manuelles en cagettes

Assemblage : 80% sauvignon blanc et 20% chardonnay

Vinification : pressurage directe grappes entières et vinification en barriques neuves de 300L

Elevage : 3 mois en garde-vin après vinification en barrique de 300L

Production : 836 bouteilles

Vin issu de l'agriculture biologique

Alcool : 12 %

Date de mise en bouteille : 12/02/2021

