

Château La Couspaude



Fiche technique

Superficie : 7,01 ha

Appellation : Saint-Émilion Grand Cru Classé

Age des vignes : 30 ans

Densité de plantation : 5500 pieds /ha

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 30 à 35hl/ha

Encépagement :

75% Merlot

20% Cabernet-Franc

5% Cabernet-Sauvignon

Conduite du vignoble :

Culture raisonnée, travail des sols, taille en Guyot simple, effeuillage, vendanges vertes.

Récolte :

100% manuelle en cagettes avec sélection parcellaire. Tri de la vendange.

Vinification :

Macération préfermentaire à basse température

Pigeage manuel du «marc»

Vinification intégrale en barriques neuves

Fermentation malolactique en barrique

Élevage :

18 mois en barriques neuves de chêne Français.

Dégustation