



CHÂTEAU
de la HUSTE



VIGNOBLES BRIGITTE RULLIER



CHÂTEAU
de la HUSTE

AOC FRONSAC

SUPERFICIE

15 ha

DENSITÉ DE PLANTATION

6000-6700 pieds/hectare

AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

CÉPAGES

95% Merlot - 5% Cabernet Franc

TYPE DE SOLS

Plateaux et coteaux argilo-calcaire

PROPRIÉTÉ CERTIFIÉE HVE

« Cette année le challenge n'était pas technique mais humain. Il a fallu dépassionner la prise de décision. Les prévisions météorologiques ayant été très aléatoires il fallait être réactif. Nous sommes agréablement surpris par le résultat. De la fraîcheur, de l'acidité, mais également du gras et un bel babillage. »

OENOLOGUE

Eric Boissenot

RENDEMENTS

34 hl

VENDANGES

100% manuelles

DATES DE VENDANGES

23 Septembre au 12 Octobre 2021

VINIFICATION

Cuves ciment et inox

CUVAISON

21 à 24 jours selon les parcelles

FERMENTATION MALOLACTIQUE

Cuves thermorégulées

ELEVAGE SUR LIES

6 mois

ELEVAGE BARRIQUES

8 mois

Neuves: 1/3 - Un vin: 2/3

OENOLOGIST

Eric Boissenot

YIELD

34 hl/ha

HARVEST

100% hand-picked

HARVEST DATES

23rd September to 12th October 2021

VINIFICATION

Concrete and stainless steel vats

VATTING TIME

21 to 24 days depending parcels

MALOLACTIC FERMENTATION

Temperature controlled vats

AGEING ON LIES

6 months

BARREL AGEING

8 months

New oak: 1/3 - One wine barrels: 2/3

AOC FRONSAC

SURFACE

15 ha

PLANTATION DENSITY

6000-6700 plants/hectare

AVERAGE AGE OF VINES

35 years

GRAPE VARIETIES

95% Merlot - 5% Cabernet Franc

SOILS

Clay and limestone hillsides and plateaux

HVE certified

French environmental certification

« This year's challenge wasn't so much technical but human. We had to moderate and rationalise our decisions and quickly adapt to the weather forecast that had been very unpredictable. We are pleasantly surprised by the result. The wine is full-bodied, it has freshness, acidity, and a nice robe. »