



CHATEAU CADET-BON

AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU

GRAND CRU CLASSÉ

MILLÉSIME 2021



LE VIGNOBLE

Propriétaire : SAS Château Cadet-Bon – Guy RICHARD

Consultant : Derenoncourt Consultants

Surface en production : 5.02 Ha

Densité de plantation : 6 500 pieds/Ha

8500 pieds/Ha pour les nouvelles plantations

Age moyen : 35 ans

Nature du sol : Argilo-calcaire à astéries

Encépagement : Merlot 82 % | Cabernet Franc 18%

VITICULTURE

Culture du sol : semence de céréales pour restructuration du sol | Travail de sol mécanique léger

Taille : Guyot double

Conduite du vignoble : Ebourgeonnage | Effeuilage | Vendange Verte

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification : cuves de petite capacité (30 à 60 HL) - Thermorégulation, extraction douce par remontage et pigeage manuel

Durée de cuvaison : 21 à 30 jours - Fermentation malo-lactique : 10 % en barrique neuve | 90% en cuve

Elevage : 12 à 15 mois en barriques

42% barriques neuves 225 et 400L | 37% Barriques 1 vin | 10% barriques 2 vins | 11% amphore

PRODUCTION

Vendange : manuelles, 3 tables de tri

Date de Vendange : 30 Septembre au 4 Octobre pour les merlots | Le 7 Octobre pour les cabernets francs

Rendement : 30 Hl/Ha

Production : 18 000 bouteilles



1er millésime labélisé bio



CHATEAU CADET-BON

AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU

GRAND CRU CLASSÉ

MILLÉSIME 2021



THE VINEYARD

Owner : SAS Château Cadet-Bon - Guy RICHARD

Consulting oenologist: Derenoncourt Consultants

Superficy : 5.02 Ha

Density of plantation : 6 500 pieds/Ha

8500 pieds/Ha for new planting

Average age of vines : 35 years

Soils : Chalky clay with limestone

Grappe Varieties : Merlot 82 % | Cabernet Franc 18%

VITICULTURE

Viticulture : Seed of cereals to restructure soil

Mechanical work of the ground

Pruning : Guyot double

Culture : Bud pruning | Leaf thinning | Green harvest

VINIFICATION & AGEING

Vinification : In little temperature-controlled vats (30 à 60 HL) | Pigeage (the cap is punched three times a day), 5% of whole harvest

Duration of vatting : 21 to 30 days - Malolatic Fermentation: 10% in new oak barrels | 90% in vats

Ageing : 12 to 15 months

42% new barrel : 225 L and 400 L | 37% 1 wine
10% 2 wines | 11% Amphora

PRODUCTION

Harvest : Handpicked harvest with selective sorting

Harvest dates: 14th September to 21st September for merlots | 28th September for cabernets francs

Yield : 30 Hl/Ha

Production : 18 000 bottles



1st certified organic vintage