

<b>Château LANIOTE</b>	<b>Millésime 2021 Saint-Emilion Grand Cru Classé</b>
<b>CRU</b>	
Adresse	Château Laniote 3 lieu-dit La Niotte 33330 Saint-Emilion
Nom du propriétaire – exploitant	Arnaud de la Filolie
Nom et coordonnées du responsable	Nom : Arnaud de la Filolie Tél : +33 (0) 557 24 70 80 Email : <a href="mailto:contact@laniote.com">contact@laniote.com</a> Site : <a href="http://www.Laniote.com">www.Laniote.com</a>
<b>VIGNOBLE</b>	
Date de création	1821
Surface	5 ha
Sols	Argilo-calcaire sur sous-sol calcaire à Astéries
<u>Cépages</u> :	
- Merlot	73 %
- Cabernet Franc	18 %
- Cabernet Sauvignon	9 %
Age moyen des vignes	32 ans
Certification environnementale	HVE
<b>VINIFICATION</b>	
Vendanges	Manuelles Double-effeuillage Eclaircissages
Cuves	Petites cuves thermorégulées en ciment et inox Fermentation malo-lactique en barriques neuves.
Rendement	30 hl/ha
<u>Elevage</u> :	12 à 16 mois
- Cuves	0 %
- Barriques neuves	40 %
- Barriques un vin et plus	60 %
Production en 2019 :	145 hectolitres 20 000 bouteilles



**SAINT-EMILION  
GRAND CRU CLASSE**

2021

**ESTATE**

<b>Address</b>	<b>Château LANIOTE 33330 SAINT-EMILION</b>
<b>Estate owner</b>	<b>Arnaud de la Filolie</b>
<b>Phone numbers and mail</b>	<b>Tel : 0033 (0) 557 24 70 80 @mail : <a href="mailto:contact@laniote.com">contact@laniote.com</a> Web site : <a href="http://www.laniote.com">www.laniote.com</a></b>
<b>Oenologues</b>	<b>Jean-Philippe Fort (Labo. M. Rolland) Florence de la Filolie</b>

**VINEYARD**

<b>Date of establishment</b>	<b>1821</b>
<b>Surface area</b>	<b>5 hectares = 12 acres</b>
<b>Soils</b>	<b>clay and limestone</b>
<b>Grape varieties</b>	<b>73 % Merlot 18 % Cabernet Franc 9 % Cabernet Sauvignon</b>
<b>Age of the vines</b>	<b>average 32 years old</b>

**VINIFICATION PROCESS**

<b>Harvest</b>	<b>Hand picking Dobble sorting: before and after desteeming. Green harvest</b>
<b>Vats</b>	<b>Thermo-regulated concret vats and small stainless steel vats Micro oxygenation under the cap of skins Malo-lactic fermentation in new barrels</b>
<b>Ageing</b>	<b>New barrels : 40 % One fill barrels and two : 60 %</b>
<b>Annual production</b>	<b>145 hl 20.000 bottles</b>

