

Millésime 2022

François Despaigne, vinification du
23^{ième} millésime

Les dates de vendanges :

- 14/09/2022 pour le Merlot
- 19/09/2022 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 2022 :

- 80 % Merlot
- 20 % Cabernet-Franc

Élevage :

- 20% barriques neuves
- 30% barriques d'un an et plus
- 50% cuve

Rendement : 42 hl/ha

Production prévisible : 32 000 Bouteilles

Degré alcoolique : 14,5% vol

PH : 3,40

Acidité Totale : 3,72

Fiche technique générale

Le nom Château Ampélia provient d'Ampelos, la vigne en grec

Localisation : sur le plateau de Saint-Philippe- d'Aiguilhe

Appellation : Castillon – Côtes de Bordeaux

Surface : 8 hectares 80

Terroir : argilo-calcaire sur roche calcaire

Age moyen du vignoble : 30 ans

Encépagement :

- 80% Merlot
- 20% Cabernet-Franc

Porte-greffes : 101-14, Riparia, 420-A, 161-49

Densité de plantation : 5 000 à 6 000 pieds/ha

Culture du vignoble : par labour ou enherbement sans aucune utilisation d'herbicide.

Agriculture biologique contrôlée par Qualisud FR-BIO-16, certification en 2018.

Opérations en vert : ébourgeonnage, dédoublage, effeuillages, éclaircissage, échardage si nécessaire

Vendanges : mécaniques avec tri densimétrique

Vinification : différentes opérations variables selon les lots parcellaires et le millésime : multiples petits remontages, délestage, pigeage

Mise en bouteille : 21 mois après la récolte

Production annuelle moyenne : 40 000 bouteilles

Autre vin : Château Rochers de Joanin – Castillon – Côtes de Bordeaux

Technical data

Château Ampélia comes from Ampelos in greek

Location : on Saint-Philippe d'Aiguilhe plateau

Appellation : Castillon – Côtes de Bordeaux

Surface area: 8 hectares 80

Terroir: clay and limestone soil over limestone rock

Grape Varieties : 80% Merlot and 20% Cabernet-Franc.

Average age of the vineyard: 30 years old.

Rootstocks : 101-14, 3309, Riparia, 161-49

Density of vine plantation : 5 000 to 6 000 vines per hectare

Vineyard practices : ploughing or a grass cover crop without any use of weed killers. An organically-grown vineyard and organic wine certified since 2018 under the control of Qualisud FR-BIO-16.

Canopy management practices: de-budding, removal of double buds, de-leafings, crop thinning, de-suckering (lateral shoots)

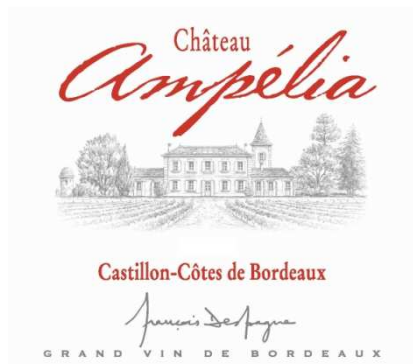
Harvesting: mechanical harvest with sorting by densimetric.

Vinification: Different operations that can vary according to plot batches and vintage: numerous short pump-overs, rack and return (delestage) and punching down of the cap (pigeage).

Bottling: 21 months after the harvest

Average annual production: 40 000 bottles

Other wine: Château Rochers de Joanin – Castillon – Côtes de Bordeaux



2022 Vintage

François Despaigne, this is his 23th vintage

Harvesting period :

- 14/09/2022 for the Merlot
- 19/09/2022 for the Cabernet

Blending 2022 :

- 80% Merlot
- 20% Cabernet-Franc

Ageing :

- 20% new barrels
- 30% one years old barrels and more
- 50% tank

Yield: 42 hl/ha

Production forecast: 32 000 Bottles

Alcohol by vol: 14.5 % vol

PH : 3,40

Total Acidity: 3,72