

CHÂTEAU



CADET-BON

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

MILLÉSIME
2022



Le domaine

PROPRIÉTAIRE

Guy RICHARD

CONSULTANT

Derenoncourt Consultants

RESPONSABLE TECHNIQUE

Charles-Frédéric BARTHELME

SURFACE DE PRODUCTION

5 Ha 21

ENCÉPAGEMENT

80% MERLOT
20% CABERNET-FRANC

DENSITÉ DE PLANTATION

6 500 pieds/Ha
8 500 pieds/Ha pour les nouvelles plantations

EXPOSITION

Plateau calcaire | Versant Sud de la butte du Cadet

NATURE DU SOL

Argilo-calcaire à astéries

ÂGE MOYEN DES VIGNES

40 ANS

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 & élevage

VINIFICATION

Cuves de petite capacité (30 à 60 HL). Thermorégulation, extraction douce par remontage et pigeage manuel.

DURÉE DE CUIVISON

21~30
JOURS

Fermentation malolactique

10 % en barrique neuve
90% en cuve

ÉLEVAGE

12 à 15 mois en barriques
35% barriques neuves 225L et 400L
35% barriques 1 vin - 7% barriques 2 vins
15% cuve béton - 8% amphore

Production

VENDANGE

Manuelles, 3 tables de tri.

DATE DES VENDANGES

12-16 SEPT. - MERLOT
19 ET 20 SEPT. - CABERNET-FRANC

RENDEMENT

35 Hl/Ha

PRODUCTION

25 000 bouteilles



LABÉLLISÉ BIO