

# DEGUSTATION MILLESIME 2022

<b>Château LANIOTE</b>	<b>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
Oenologues	Florence de la Filolie    Jean-Philippe Fort
Nom et coordonnées du responsable	Arnaud de la Filolie +33 (0) 557 24 70 80 <a href="mailto:contact@laniote.com">contact@laniote.com</a> <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	80 %
- Cabernet Franc	15 %
- Cabernet Sauvignon	5 %
Age moyen des vignes	35 ans
Certification environnementale	HVE
<b>VINIFICATION</b>	
Vendanges	Manuelles Double-effeuillage Eclaircissages
Cuves	Petites cuves thermorégulées ciment et inox Fermentation malo-lactique en fûts neufs
Rendement	40 hl/ha
<u>Elevage</u> :	12 à 16 mois
- Barriques neuves	40 %
- Barriques un vin et plus	60 %