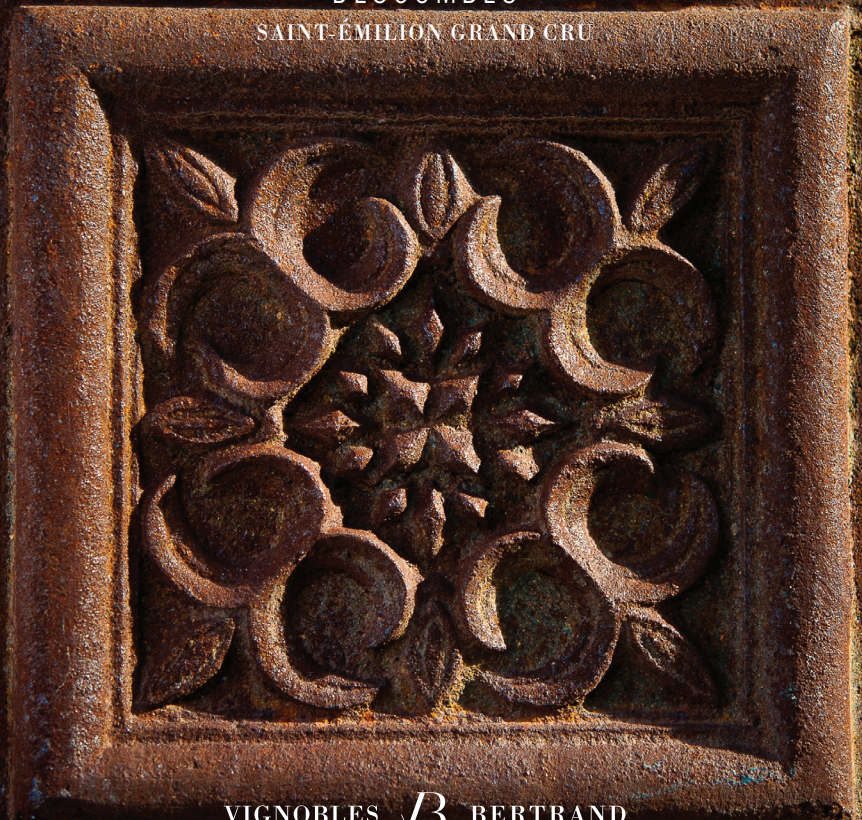
CHÂTEAU

FRANC PIPEAU

DESCOMBES

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



VIGNOBLES BERTRAND

TOUT LE CHARME DE LA FINESSE

ORIGINE DU VIGNOBLE 1680 Propriété de la Famille DESCOMBES-BERTRAND

SURFACE 6.30 hectares

SITUATION Exposé sur le coteau sud-est dans la commune de Saint-Hippolyte

SOLS À dominante argilo-calcaire et sables

DENSITÉ DE PLANTATION 6.500 pieds/ha

MOYENNE D'ÂGE DU VIGNOBLE 35 ans

VIGNOBLE EN CULTURE RAISONNÉE

ENTRETIEN DES SOLS Labours d'hiver et enherbement l'été

CÉPAGES 80 % merlot, 20 % cabernet Franc

RENDEMENT Environ 45 hl/ha

VENDANGES Manuelles et transport en baste pour préserver le raisin

SÉLECTION Sur 2 tables de tri

VINIFICATION Dite longue, cuves inox et ciment thermo régulées

ÉLEVAGE En barriques renouvelées par tiers

MISE EN BOUTEILLE À la propriété après 18 mois d'élaboration par nos soins.

PRODUCTION 30 000 bouteilles

CARACTÈRE Belle robe bordeaux sombre. Bouquet complexe entre fruits rouges et noirs, suivi de notes délicatement boisées, vanillées. Bouche ample, équilibrée et structurée autour des tanins.

GARDE 4 à 8 ans

CHÂTEAU FRANC PIPEAU

+33 (0)5 57 24 73 94

33330 Saint-Hippolyte