

Millésime 2022

François Despaigne, vinification du 14^{ième} millésime

La date de vendanges :
08/09/2022

Assemblage 2022 :
100 % Merlot

Élevage :
100 % barriques neuves issues de 2 tonneliers avec des variables de chauffe et d'origine de bois ; durée 12 à 15 mois selon la dégustation des lots.

Rendement : 30 hl/ha

Production prévisible : 2 500 blles

Degré alcoolique : 13,80% vol

PH : 3,75

Acidité Totale : 3,10

Fiche technique générale

Ce vignoble est situé sur le Chemin des pèlerins de Saint-Jacques-de Compostelle.

Localisation : pieds du plateau de Pomerol voisin des Châteaux Rouget et Clos l'Église.

Appellation : Pomerol

Surface : 92 ares et 98 centiares

Terroir : Graves et argilo-siliceux

Age moyen du vignoble : 24 ans

Porte-greffes : 101.14

Densité de plantation : 5 500 pieds/ha

Culture du vignoble : par labour avec 2 façons sans aucune utilisation d'herbicide.

Vignoble en culture biologique et vin biologique – certification par Qualisud – depuis 2009

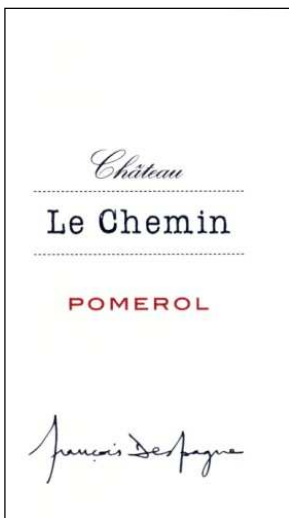
Opérations en vert : ébourgeonnage, dédoubleage, effeuillages, éclaircissage, échardage

Vendanges : manuelles en cagettes avec tris successifs

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

Mise en bouteille : 21 mois après la récolte

Production annuelle : 3 500 bouteilles selon le millésime



2022 Vintage

François Despagne, this is his 14th vintage

Harvesting dates :
08/09/2022

2022 blend :
100 % Merlot

Ageing :
100 % new barrels are from 2 coopers with different wood origin during 12 to 15 months.

Yield: 30 hl/ha

Production forecast : 2 500 bottles

Degré alcoolique : 13,80% vol

PH : 3,75

Acidité Totale : 3,10

Technical data

This Vineyard is located on the « Chemin » or the « Way » - the pilgrims'route to Santiago de Compostela.

Location : At the foot of the Pomerol plateau slope, close to Château Rouget and Clos l'Eglise.

Appellation : Pomerol

Surface area : 92 ares et 98 centiares (2.3 acres)

Soils : Gravel and sandy-clay

Average age of the vines: 24 years

Rootstocks : 101.14

Density of plantation: 5 500 vines per hectare.

Vine-growing methods : 2 ploughings without any use of weedkillers.

Wine produced from organically-grown grapes –certified by Qualisud since 2009

Canopy management work: De-budding, removal of double shoots, de-leafing, crop thinning, removal of lateral shoots.

Harvesting: By hand in small crates with successive sortings.

Winemaking : 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 harvesting

Annual production : 3 500 to 4000 bottles depending on the vintage