



CHÂTEAU LA PRADE

Francs Côtes de Bordeaux

2023

LA PROPRIÉTÉ DANS SON MILLÉSIME

Le petit vignoble de La Prade, situé sur la commune de Saint-Cibard, en grande partie sur le plateau calcaire mais aussi sur des coteaux, a été acheté en 2000 par Nicolas Thienpont.

Bien implantées dans le calcaire, les vieilles vignes ont pu attendre la troisième semaine de septembre pour être ramassées. Les tannins déploient leur soyeux et le cabernet franc, sur ce terroir, offre une belle minéralité.

The small vineyard of La Prade, in Saint-Cibard, was bought in 2000 by Nicolas Thienpont. It is mainly on a limestone soil plateau, but also partly on the hillsides.

Well planted in the limestone, the old vines could wait until the third week of September to be picked. The tannins are silky and the Cabernet Franc, on this terroir, offers a fine minerality.

ASSEMBLAGE ET DATES DE VENDANGES 2023



INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : plateau argilo-calcaire sur sous-sols de roches calcaires et partie sur des coteaux argilo-calcaires / *partly limestone-clay on limestone rock subsoil, partly limestone-clay hillsides*

Superficie / Surface : 6,51 ha en production

Rendement / Yield : 32 hL/ha

Production : environ / *about* 2 300 caisses / *cases*

TAV / Alcohol by volume : 14,5% vol. estimé

VITICULTURE & VINIFICATION

Vignoble : Aération des sols sous le rang par binage, enherbement et semis d'engrais vert (céréales, légumineuses) dans l'inter-rang. Amendements organiques stables (à forte teneur en carbone). En conversion vers l'Agriculture biologique. Choix de matériel végétal génétiquement diversifié et en adéquation avec le lieu lors de nos replantations.

Vineyard : *Aeration of the soil under the row by hoeing, grassing and sowing green manure (cereals, leguminous plants) in the inter-row. Stable organic amendments (with high carbon content). In conversion to organic farming. Choice of genetically diversified plant material in line with the location when replanting.*

Vinification : encuvage en baies entières en cuves béton, pigeages et remontages / *vating of whole grape berries in concrete vats, pigeage and pumping over*

Elevage / Maturation : 12-16 mois en barriques de 225 et 500L renouvelées par tiers / *12-16 months in 225 and 500L barrels renewed by third each year*

Propriétaires / *Owners* : Nicolas et Cyrille Thienpont - Tel: +33 (0)5 57 56 07 47 - E-mail : contact@nicolas-thienpont.com

