



CHÂTEAU LA PRADE

Francs Côtes de Bordeaux

2022

LA PROPRIÉTÉ DANS SON MILLÉSIME

Le Château 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 peu souffert de la sécheresse et ont pu attendre la deuxième semaine de septembre pour être ramassées. Les tannins déploient leur soyeux et le cabernet franc offre à ce cru une belle minéralité.

Chateau 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 suffered little from the drought and could wait until the second week of September to be picked. The tannins are silky and the Cabernet Franc gives this wine a beautiful minerality.

ASSEMBLAGE ET DATES DE VENDANGES 2022



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 : 7,22 ha en production

Rendement / Yield : 37,5 hL/ha

Production : environ / *about* 3 000 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). Programme de traitement sans résidus. 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). Residue-free treatment programme. 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

