

VIGNOBLES
DENIS BARRAUD

Château
DE LA COUR D'ARGENT

Château de La Cour d'Argent 2022

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

Cépage : 95% Merlot, 5% cabernet franc et cabernet sauvignon

Terroir : 27 ha, 12 ha sur sols argilo-calcaire (Génissac) et 15 ha sur sols sablo-graveleux (St Sulpice de Faleyrens et Ste Terre).

Vignes : Age moyen 40 ans, densité 5 500 pieds/ha. Vignes enherbées et drainées.

Viticulture : Effeillage et vendange en vert, amendements organiques exclusivement. Table de tri.

Date vendange : du 19 au 30 septembre 2022

Rendement millésime 2022: 39 hl/ha, environ 140 000 bouteilles.

/

Vinification : Fermentation en cuves inox thermorégulées de 200 hl, délestages et pigeages, cuvaison longue de 30 jours.
Elevage en barriques d'un vin pendant environ 14 mois.

Degré : 14°

