

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°

