



# Château Cadet-Bon

AOC SAINT-ÉMILION GRAND CRU

GRAND CRU CLASSÉ

**MILLÉSIME 2019**



SURFACE EN PRODUCTION	5.62 Ha
DENSITÉ DE PLANTATION	6 500 pieds/Ha 8 500 pieds/Ha pour les nouvelles plantations
AGE MOYEN	35 ans
EXPOSITION	Plateau calcaire   Versant Sud de la butte du Cadet
NATURE DU SOL	Argilo-calcaire à astéries
ENCÉPAGEMENT	Merlot 80%   Cabernet Franc 20%
CULTURE DU SOL	Semence de céréales Travail de sol mécanique
TAILLE	Guyot double
CONDUITE DU VIGNOBLE	Ebourgeonnage   Effeuilage   Vendange Verte
DATES DE VENDANGES	Du 23 Septembre au 30 Septembre pour les merlots Le 03 Octobre 2019 pour les cabernets francs
VENDANGE	Manuelles   3 tables de tri
VINIFICATION	Cuves de petite capacité (30 à 60 HL) Thermorégulation Extraction douce par remontage et pigeage manuel
DURÉE DE CUVAISON	25 à 30 jours
FERMENTATION MALOLACTIQUE	10% en barrique neuve   90% en cuve
ELEVAGE	12 à 15 mois en barriques 35% barriques neuves 35% barriques 1 vin 20% barriques 2 vins 10% cuve béton et amphore
RENDEMENT	35 Hl/Ha
PRODUCTION	25 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION	James Suckling : 93-94 Lisa Perrotti-Brown : 92-94 Jeb Dunnuck : 91-93 Yves Beck : 90-92 Terres de Vin : 91 Markus Del Mongo : 92
----------------------	--

PROPRIÉTAIRE	Guy RICHARD
RESPONSABLE TECHNIQUE	Antoine MARIAU
CONSULTANT	Derenoncourt Consultants