

Château La Valade

Fronsac - 2018

Région : Bordeaux
Appellation : AOP Fronsac
Commune : Fronsac
Couleur : Rouge
Millésime : 2018
Superficie : 16 hectares
Cépages : 90 % Merlot et 10 % Cabernets Sauvignon
Alcool : 14 %
Type de sol : Argilo-calcaire à astéries ou molasses
Densité de plantation : 5000 et 5550 pieds/Ha
Rendements : 45 hectolitres/Ha
Age moyen des vignes : 40 ans
Type de taille : Guyot double
Quantité : 18 000 Blles (75 cl) et 200 Magnums (1,5 L)



ELABORATION

Culture traditionnelle et raisonnée.
Vendanges mécaniques avec un tri manuel avant encuvage.
Egrappage total, Vinification en cuve ciment avec macération environ 3 semaines.
Elevage en cuve.

RECOMPENSE

Concours Agricole de Bordeaux : médaille d'OR en 2021

Tarif propriété : 12.00 € TTC