



Château Vieux Taillefer Saint Emilion Grand Cru 2010

Issu d'un terroir unique de Graves à 100% le Château Vieux Taillefer est le produit d'un sol de grave dans le contre bas du plateau de Saint Emilion.

Issu du seul cépage Merlot de vieilles vignes de plus de 75 ans, ce vin est élevé en fûts de chêne Français neuf à 80% des forêts de Jupille et de Tronçais (Anna Sélection, Demptos, Remond) et 20% Autrichien (Fazbinderei Stockinger) pendant une durée de 12 à 18 mois.

Vendange manuelle à 100% en caissettes de 35kg, le matin et à froid, le raisin acheminé au cuvier est ensuite déposé sur un plateau vibrant afin d'éliminer : pétiotes, insectes, moisissures, baies altérées, feuilles mortes..... le raisin est ensuite sélectionné sur table de tri vibrante afin de ne conserver que les baies les plus mures et saines, pas de foulage.

Phase finale de la réception de vendange : le raisin est déposé par gravité dans les cuves de fermentation.

Le rendement moyen de ce cru est de 35 à 45 hectolitres à l'hectare en fonction du millésime, il ne connaîtra ni filtration, ni collage.

- Production numérotée limitée à 10 000 bouteilles
- Conditionnement : caisse bois de 6 ou 12 bouteilles