



CHASSAGNOUX
PÈRE & FILLE

CHÂTEAU RENARD



PRODUCTEUR : Xavier CHASSAGNOUX

APPELLATION : FRONSAC (AOP)

COMMUNE : La Rivière (33 Gironde)

SUPERFICIE : 4 hectares

RENDEMENT : de 45 à 50 Hl/Ha

SOL : argilo-calcaire

ENCEPAGEMENT : 95% Merlot, 5% Cabernet-Franc

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 Ans

CULTURE : Travail de sol raisonné, pas d'herbicide depuis 1998

VINIFICATION : Vendanges manuelles

Tri et éraflage total

Pressurage pneumatique

Cuves thermo régulées

Fermentation et macération (15 à 25 jours)

ELEVAGE : Cuve traditionnelle et 10 à 20% barrique de 2 vins

PRODUCTION : 25 000 Bouteilles

CONDITIONNEMENT : Bouteille traditionnelle, 2 étiquettes et 2 capsules personnalisées possibles

DÉGUSTATION : Vin en douceur, un fruit bien respecté, ample et aromatique avec une structure confortable. Maturité 3 ans, vieillissement de 7 à 10 ans.



HVE Niveau 3 depuis le millésime 2018
En conversion biologique

