

Propriétaires: Philippe et Fabienne Pairault

Coordonnées des contacts : château: 05.56.59.12.91, fax 46.12;

telport: 06.98.80.93.04 (Diana Garcia-Gonzalez)

e-mail: «philetfab3@wanadoo.fr»



Le Saint-Julien qui va bien.

Propriété familiale par excellence, le château Teynac est situé au milieu du village de Beychevelle. Il s'agit d'un des rares châteaux de taille moyenne dans l'appellation. Ses onze hectares actuels résultent d'un plus que doublement de sa surface, venant d'un cru classé.

Les vignes sont situées en quasi-totalité sur le plateau de Beychevelle à St-Julien, «mêlées» avec celles des illustres voisins.

Le vin: loin de se contenter du prestige de l'appellation, château Teynac bénéficie d'une philosophie propre, des soins attentifs permis par sa dimension raisonnable, et d'équipements matériels de haut niveau.

La philosophie du château se caractérise par une politique de prix modérée et prévisible, une légère insensibilité aux modes passagères en matière de vinification, et par-dessus tout une politique de qualité résolue.

L'équipe est menée par une jeune et dynamique responsable d'exploitation. La conscience écologique, ici, n'est pas un argument commercial; plutôt une réalité.

Les coquelicots et les coccinelles nous le disent chaque année.

Fiche technique:

- Appellation Saint-Julien
- Propriétaires Fabienne et Philippe Pairault
- Responsable: Diana Garcia-Gonzalez
- Oenologue-conseil: M-B. Couasnon
- Superficie en production: 11 hectares
- Production: +/- 45.000 bt./an
- Situation: plateau de Beychevelle
- Cépages: C.S: 70%, M: 28%, P.V. 2%
- Age: moyen 40 ans
- Travail du sol: mécanique principalement
- Tri: sans compromis depuis 92
- Vendanges: manuelles en cagettes idem.
- Vinification: traditionnelle.
- Cuves: inox et béton, thermorégulées.
- Barriques: 30% neuves, choisies.
- Autres produits: Les Ormes (St Julien), Corconnac et Baron (Haut-Médoc).