



Château

FRANC-MAILLET

A.O.C Pomerol



Superficie : 5 hectares 10 ares

Cépages : 80% Merlot et 20% Cabernet Franc

Densité de plantation : environ 5500 pieds hectare

Terroir : Silico-Graveleux

Type de sous-sol : Argileux avec une couche de 'crasse de fer'

Age moyen du vignoble : 32 ans

Exposition : Plateau

Vinification : Macération avec contrôle des températures
Pré fermentaire à froid 8 jours
Fermentation alcoolique 8 jours
Post-fermentaire à chaud 8 jours puis micro
bullage à 15° (durée suivant dégustation)

Cuves de fermentation : Inox thermo régulée

Durée de cuvaison : 30 jours

Viellissement : Barriques neuves : 70%
Barrique d'un vin : 30%

Mise en bouteilles : Entre 18 et 20 mois après la récolte

Aptitude au vieillissement : 15-20 ans et plus selon millésime

Colisage : 6 bouteilles en carton

Domaine G.Arpin - Bureaux: 09.71.58.23.49

e-mail : vignobles.g.arpin@wanadoo.fr site internet : www.vignobles-g-arpin.com