

Vieux Château Palon

Montagne Saint Emilion

2023

COULEUR

Rouge

ASSEMBLAGE

80 % Merlot
20 % Cabernet Franc

DATE DES VENDANGES

22 septembre

VENDANGES

Manuelle

TYPE DE VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid / Extraction douce par remontages et pigeages manuels / Contrôle des fermentations par thermorégulation automatique / Fermentation alcoolique et temps de macération : 28-30 jours / Fermentation malolactique : 35% en barriques, 65% en cuves

ELEVAGE

En fûts de chêne grain fin Centre France pendant 12/16 mois / 50% barriques neuves, 25% en barriques d'un vin, 25% cuve

NOMBRE DE BOUTEILLE

32 000

DEGRÉ ALCOOLIQUE

14,80 %

PH
3,6



HUBERT DE BOÜARD
CONSULTANT & ASSOCIÉS
Viticulture et œnologie