

# 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