



CHATEAU
TRIANON

SAINT-EMILION GRAND CRU

FICHE TECHNIQUE 2003



CHATEAU
TRIANON
SAINT-EMILION GRAND CRU

ORIGINE DU VIGNOBLE : XVIIe siècle

PROPRIÉTAIRES : J. Berrebi, D. Hébrard, A. Laguillaumie

SUPERFICIE : 7,8 hectares

SOLS : argilo-sableux sur crasses de fer, graves rouges

DENSITÉ DE PLANTATION : 6000 à 7200 pieds / ha

MOYENNE D'ÂGE DU VIGNOBLE : 35 ans

CÉPAGES : 80% de Merlot, 10% de Cabernet Franc,
5% Cabernet Sauvignon, 5% de Carménère

RENDEMENT : 25 hl / ha

VENDANGES : 100 % manuelles, en cagettes

SÉLECTION : réception gravitaire avec sélection sur double table
vibrante et double table de tri

MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE : à basse température
entre 12°C et 15°C

VINIFICATION : parcellaire dans des cuves bois, béton
et inox thermo-régulées. Extraction en douceur avec
respect de paliers de températures

MACÉRATION POST-FERMENTAIRE : 28 / 30°C

TRANSFORMATION MALOLACTIQUE : en barriques

ÉLEVAGE EN BARRIQUES : 60% barriques neuves,
40% barriques d'un vin

ASSEMBLAGE : 80% de Merlot, 10% de Cabernet Franc, 5%
Cabernet Sauvignon, 5% de Carménère

ALCOOL : 13 %

PRODUCTION ANNUELLE : 26 000 bouteilles

SECOND VIN : Le Petit Trianon

PRODUCTION SECOND VIN : 3 200 bouteilles