



CHATEAU
TRIANON

SAINT-EMILION GRAND CRU

FICHE TECHNIQUE 2016



CHATEAU

TRIANON

SAINT-EMILION GRAND CRU

ORIGINE DU VIGNOBLE : XVIIe siècle

PROPRIÉTAIRE : Dominique Hébrard
et la Financière Immobilière Bordelaise (FIB)

SUPERFICIE : 10,2 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

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

RENDEMENT : 51 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 béton et inox thermo-
régulées. Extraction en douceur avec respect de paliers de
températures

MACÉRATION POST-FERMENTAIRE : 28 / 30°C

TRANSFORMATION MALOLACTIQUE :

en barriques neuves et en cuves

ÉLEVAGE EN BARRIQUES : 50% barriques neuves, 50%
barriques d'un vin pendant 18 mois

ASSEMBLAGE : 75% de Merlot, 12% de Cabernet Franc, 10%
Cabernet Sauvignon, 3% de Carménère

ALCOOL : 14,5 %

PRODUCTION ANNUELLE: 48 800 bouteilles

SECOND VIN : Le Petit Trianon

PRODUCTION SECOND VIN : 14 000 bouteilles