



FICHE TECHNIQUE

Nom du Château ou Domaine : **Château Le Pin Beausoleil**

Millésime : **2009**

Appellation du vin/cuvée en question : **Bordeaux Supérieur**

Superficie plantée (hectares) : **4,70 ha**

Densité de plantation : **6600** pieds/hectare

Age moyen des vignes : **35** ans

Encépagement planté (% de chacun des cépages) : **80% Merlot, 15 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon**

Type de sols : **Argilo Calcaire**

Rendements (hl/ha) avant toute sélection : **45** hl/ha. Après sélection : **40** hl/ha

Vendanges **manuelles en cagettes**

Pratiques culturales particulières au domaine : **Enherbement naturel maîtrisé,**

Taille bordelaise à 8 bourgeons, lutte raisonnée, Effeuilages des deux cotés, Vendanges vertes, Récolte manuelle en cagettes, Encuvage par gravité après tri manuel sans foulage.

Dates de vendanges (éventuellement par cépage) : **Merlot 15 et 16/10/2009**

Cabernet 27/10/2009

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type(s) de cuves (ciment, inox, bois) : **Ciment** Durée de cuvaison : **30** jours

Malo en barriques ? Oui **100%** Non

Élevage en fûts : Oui/Non : **oui** Dont fûts neufs (%) : **40**; fûts d'un vin (%) : **60**; Durée

Assemblage final (en % de chaque cépage): **80% Merlot, 20% Cabernet Franc**

Degré d'alcool : **14,50 % vol**

Production en bouteilles dans ce millésime : **16000**

Oenologue conseil: **Stéphane Derenoncourt**