

# CHÂTEAU LA PRADE

## Francs-Côtes de Bordeaux

2012



### LA PROPRIÉTÉ DANS SON MILLÉSIME

Le Château La Prade, situé sur la commune de Saint-Cibard, en grande partie sur le plateau calcaire mais aussi sur des coteaux, a été acheté en 2000 par Nicolas Thienpont. La complexité du terroir apporte au vin subtilité et élégance. Les argiles nous livrent un millésime qui exprime le calcaire associé à un caractère solaire.

*Chateau La Prade, in Saint-Cibard, was purchased by Nicolas Thienpont in the year 2000. It is mainly on a limestone plateau, but also partly on the hillsides. The complexity of the terroir provides a wine with subtlety and style. The clays give us a vintage that express limestone combined with a solar character.*

### Assemblage et dates de vendanges 2012 :



### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Terroir :** plateau argilo-calcaire sur sous-sols de roches calcaires et partie sur des coteaux argilo-calcaires / *partly limestone-clay on limestone rock subsoil, partly limestone-clay hillsides*

**Superficie / Surface :** 7 ha

**Rendement / Yield :** 40 hL/ha

**Production :** environ / *about* 30 000 bouteilles / *bottles*

### VITICULTURE & VINIFICATION

**Vignoble :** Enherbement contrôlé et travail des sols. Lutte raisonnée au vignoble. Programme de renouvellement du vignoble dans la continuité : arrachage, replantation, complantation de sélection massale à densité plus élevée. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage...

*Vineyard: Traditional soil management: light ploughing and aeration of the soil with inter-row planting of cereals in the winter. Gradual introduction of biological prevention against diseases and pests. Continual program of renovation of the vines: grubbing up and replanting. Numerous manual interventions: debudding, leaf-thinning and green harvest.*

**Vinification :** encuvage en baie entière en cuves béton, pigeages et remontages / *vating of whole grape berry in concrete vats, pigeage and pumping over*

**Elelage / Maturation :** 12-16 mois en barriques de 225 et 500L renouvelées par tiers / *12-16 months in 225 and 500L barrels renewed by third each year*

Propriétaire / *Owner* : Nicolas Thienpont - Tel: +33 (0)5 57 56 07 47 - E-mail : [nthienpont@nicolas-thienpont.com](mailto:nthienpont@nicolas-thienpont.com)