

# CHÂTEAU LA PRADE

## Francs-Côtes de Bordeaux

2016



### 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. Les merlots sont prédominants et denses, mais toujours avec cette note de fraîcheur qu'apporte le rocher calcaire. Une plantation en Cabernet-Franc de sélection massale est en cours.

*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. Nice, dense Merlot predominates here, but always with that note of freshness that only limestone can bring. A Cabernet-Franc selection is currently underway.*

### Assemblage et dates de vendanges 2016 :



- pH : 3,45
- AT/ *Total acidity* : 3,35 g/L
- Degré d'alcool/ *Alcohol by volume* : 14,5%
- Mise en bouteille/ *Bottling* : 30-31 mai et 1<sup>er</sup> juin 2018 / *May 30-31 & June 1, 2018*
- Numéro de lot/ *Lot number* : L16

### 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 (6,12 ha en production)  
**Rendement/ *Yield*** : 46 hL/ha  
**Production** : environ / *about* 35 000 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*

**Élevage/ *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 : [contact@nicolas-thienpont.com](mailto:contact@nicolas-thienpont.com)