

# 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 :



### 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*

**Elevage / 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*