

CHÂTEAU LA PRADE

Francs-Côtes de Bordeaux

2017



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. Il a d'ailleurs été bien épargné par le phénomène gélif d'avril 2017. 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. Moreover, the vineyard was spared from frost damage phenomenon in April 2017. Nice, dense and predominant Merlot, but always with that note of freshness that only limestone can provide. A Cabernet-Franc visual-selection plantation is currently underway.

Assemblage et dates de vendanges 2017 :



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 en production (dont 4,5 ha non gelés / *unfrozen*)
Rendement / Yield : 35 hL/ha
Production : environ / *about* 1750 caisses / *cases*

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*

Eleavage / 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*