

CHÂTEAU LA PRADE

Francs-Côtes de Bordeaux

2018



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.

INFORMATIONS TECHNIQUES



- pH : 3,54
- AT / Total acidity : 3,12 g/L
- Degré d'alcool / Alcohol by volume : 14,5%
- Mise en bouteille / Bottling : 4 juin 2020 / June 4th, 2020
- Numéro de lot / Lot number : L18
- Production : environ / about 2 200 caisses / cases

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

VITICULTURE & VINIFICATION

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 (6,8 ha en production)
Rendement / Yield : 31 hL/ha

Vignoble : Enherbement contrôlé et travail des sols. Structuration des sols par semis de céréales à l'automne. 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. 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

