

CHÂTEAU ALCÉE

Castillon-Côtes de Bordeaux

2019



LA PROPRIÉTÉ

Nicolas Thienpont achète, en juillet 2011, 3 hectares en Côtes de Castillon, à côté du château de Monbadon. Les vignes sont situées en sommet de plateau calcaire et le rocher affleure sous les argiles rouges. En janvier 2014, le parcellaire est porté à 6,5 hectares avec des parcelles voisines de Saint-Philippe-d'Aiguilhe, sur un plateau calcaire alternant argiles compactes et abords très superficiels. *Nicolas Thienpont acquired 3 hectares in the Côtes de Castillon AC in July 2011, beside Château Monbadon. The vines are located on the top of the limestone plateau, with a rocky outcrop beneath the red clay. In January 2014, the vineyard grew to 6.5 hectares with new parcels from neighboring St-Philippe-d'Aiguilhe, on a limestone plateau alternating between compact clay and very shallow soils on the fringes.*

LE MILLÉSIME 2019

Alcée 2019 présente une attaque franche, une trame tannique tout en finesse et une finale ample et longue. *In 2019, Alcée features a frank attack, a tannic structure full of finesse and a full and long finish.*



- pH : 3,51
- AT / *Total acidity* : 3,06 g/L
- Degré d'alcool / *Alcohol by volume* : 14,5%
- Mise en bouteille / *Bottling* : 9 juin 2021 / *June 9, 2021*
- Numéro de lot / *Lot number* : L19

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : plateau argilo-calcaire sur calcaire à astéries / *limestone-clay soils on an asteriated limestone plateau*
Superficie / Surface : 5,9 ha (5,5 ha en production)
Rendement / Yield : 29 hL/ha
Production : environ / *about* 1650 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, pigeage et remontage / *vating of whole grape berry in concrete vats, pigeage and pumping over*

Elevage / Maturation : 16-18 mois en barriques de 225 L et 500 L renouvelées de moitié / *16-18 months in 225 L and 500 L barrels, half renewed each year*

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