

# CHÂTEAU LA PRADE

## Francs-Côtes de Bordeaux

2019



### 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. Notre nouvelle plantation de cabernet franc de sélection massale est entrée en production en 2019.

*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. Our new cabernet franc mass selection plantation came into production in 2019.*

### INFORMATIONS TECHNIQUES



- pH : 3,52
- AT / Total acidity : 3,16 g/L
- Degré d'alcool / Alcohol by volume : 14,5%
- Mise en bouteille / Bottling : 6 juin 2021 / June 6, 2021
- Numéro de lot / Lot number : L19
- Production : environ / about 2 300 caisses / cases

### 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** : 6,2 ha (100 % en production)  
**Rendement / Yield** : 35 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



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