CHÂTEAU LA PRADE

Francs-Côtes de Bordeaux

2021

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 restent prédominants et denses. Les Cabernets Francs prennent une part plus importante dans l'assemblage. Le millésime 2021 est signé par une belle tension et une bouche crayeuse apportée par le rocher calcaire.

Chateau La Prade, in Saint-Cibard, was bought in 2000 by Nicolas Thienpont. It is mainly on a limestone soil plateau, but also partly on the hillsides. The Merlots remain predominant, nice and dense. The Cabernet Franc takes a more important part in the blend. The 2021 vintage is signed by a beautiful tension and a chalky mouth brought by the limestone.

INFORMATIONS TECHNIQUES

· pH : 3,47
· AT / *Total acidity* : 3,42 g/L
· Degré d'alcool / *Alcohol by volume* : 14%
· Mise en bouteille / *Bottling* : 1-2 juin 2023 / *June 1-2, 2023*
· Numéro de lot / *Lot number* : L21
· Production : environ / *about* 2 900 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* : 6,5 ha (5,6 ha en production)
Rendement / *Yield* : 46 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 baies entières 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*

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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