

Propriétaires: Famille Pairault <contact@teynac-corconnac.com> et <eleonore@teynac-corconnac.com>

Contact château : +33(0)5.56.59.93.04. Mob. : +33(0)6.49.82.35.19



Millésime 2018

Fiche technique :

- Appellation Saint-Julien
- Propriétaires : Famille Pairault
- Oenologue-conseil : Éric Boissenot avec Édouard Lambert
- Certifications environnementales : Haute Valeur Environnementale (HVE) 3 depuis 2017 et ISO 14 0001 / SME depuis 2015
- Superficie : 11 hectares
- Sols : argilo-graveleux
- Encépagement du vignoble : cabernet-sauvignon 73%, merlot 19%, cabernet franc 6,5%, petit verdot 1,5%
- Assemblage du millésime 2018 : 75% cabernet sauvignon, 21% merlot, 4% petit verdot
- Production: 32 133 bouteilles
- Degré alcoolique : 13,5 % vol
- Densité de plantation : 9.000 pieds/ha
- Rendement : 44 hl/ha
- Age moyen des vignes : 45 ans
- Travail du sol : mécanique uniquement, pas de désherbant
- Vendanges : manuelles en cagettes et sans tracteur.
- Tri: sélectif à la vigne et au chai
- Vinification : traditionnelle
- Cuves : inox et béton, thermorégulées.
- Élevage : 12 mois en barriques de chêne français, 30% neuves
- Second vin : Éléonore du Château Teynac
- Autres produits : Ch.Les Ormes (St Julien), Corconnac et Baron (Haut-Médoc).

