

# CHATEAU CORCONNAC 2019 -Haut-Médoc Cru bourgeois- T&C

Propriétaires: Famille Pairault <[contact@teynac-corconnac.com](mailto:contact@teynac-corconnac.com)> et <[eleonore@teynac-corconnac.com](mailto:eleonore@teynac-corconnac.com)>

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

## Millésime 2019

### Fiche technique :

- Appellation Haut-Médoc
- Lieu de production : Saint-Laurent Médoc
- Famille de cru : Cru bourgeois
- 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 : 8,5 hectares
- Sols : sableux argilo-calcaire
- Encépagement du vignoble : 51% cabernet sauvignon, 49% merlot
- Assemblage du millésime 2019 : 55 % merlot et 45 % cabernet sauvignon
- Production: 29 000 bouteilles
- Degré alcoolique : 13,5 % vol
- Rendement : 54 hl/ha
- Densité de plantation : 8 300 pieds/ha
- Age moyen des vignes : 35 ans
- Travail du sol : mécanique uniquement, pas de désherbant
- Vendanges : mécaniques
- Tri : sélectif à la vigne et au chai
- Vinification : traditionnelle
- Cuves : inox, thermorégulées
- Élevage : 12 mois en barriques de chêne français, 15% neuves
- N° lot : L19-01 situé sur la contre étiquette
- Prix professionnel Franco HT : 9,90 euros
- Autres produits : Ch.Teynac et Les Ormes (St Julien)
- Circuits de commercialisation : restauration, caviste, négociants (Vins de crus et La Compagnie Médocaine)

