

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 2020

### Fiche technique :

- AOC Saint-Julien
- Propriétaires : Famille Pairault
- Oenologue-conseil : Éric Boissenot avec Édouard Lambert
- Certifications environnementales : Haute Valeur Environnementale Niveau 3 (HVE3) depuis 2017 et ISO 14 0001 / Système de Management Environnemental (SME) depuis 2015
- Superficie : 11 hectares
- Sols : argilo-graveleux
- Assemblage 2020 : 86% merlot, 13% cabernet sauvignon, 1% petit verdot
- Production: environ 7 000 bouteilles
- Densité de plantation : 9.000 pieds/ha
- Rendement : 44 hl/ha
- Age moyen des vignes : 40 ans
- Travail du sol : 100% mécanique, pas d'usage d'herbicides
- 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, 15% neuves
- Premier vin : Château Teynac
- Autres produits : Châteaux Les Ormes (St Julien), Corconnac et Baron (Haut-Médoc).

