

# *Château Sérilhan*

*Château Moutinot – le Second de Sérilhan*

*Château Mignot – Troisième vin*

*Château Réal – Le Haut-Médoc de Sérilhan*

5, Rue Edouard Herriot

33180 Saint-Estèphe

No Siret : 415 297 266 00017

No TVA Intracommunautaire : FR 45 415 297 266

Tél : 05 56 59 38 83 - Fax : 05 56 59 35 14

e-mail : [chateau.serilhan@wanadoo.fr](mailto:chateau.serilhan@wanadoo.fr)

## **FICHE TECHNIQUE POUR VIN EN PRIMEUR**

Nom du Château : **CHATEAU SERILHAN**

Millésime : **2009**

Superficie vendangée: 14 ha     Densité de plantation : 8500 pieds/hectare

Age moyen des vignes : 35 ans.

Encépagement planté (% de chacun des cépages) :

57% Cabernet Sauvignon – 8% Cabernet Franc – 35% Merlot

Type de sols : Graves de Gunz – Argilo-calcaire

Pratiques culturales particulières au domaine :

enherbement, labours, éclaircissage, effeuillage manuel

Rendements (hls/ha)

Avant toute sélection : 56 hl/ha.

Après sélection : 49 hl/ha

(second vin en AOC St Estèphe : Château Moutinot / Château Mignot)

Dates de vendanges : du 28 septembre au 14 octobre 2009

Vendanges manuelles (%) : 100

Table de tri Vauchet - Beguet

# *Château Sérilhan*

*Château Moutinot – le Second de Sérilhan*

*Château Mignot – Troisième vin*

*Château Réal – Le Haut-Médoc de Sérilhan*

5, Rue Edouard Herriot

33180 Saint-Estèphe

No Siret : 415 297 266 00017

No TVA Intracommunautaire : FR 45 415 297 266

Tél : 05 56 59 38 83 - Fax : 05 56 59 35 14

e-mail : [chateau.serilhan@wanadoo.fr](mailto:chateau.serilhan@wanadoo.fr)

## **TECHNIQUES DE VINIFICATION**

Type(s) de cuves (ciment, inox, bois) : les trois, 25 contenants

Durée de cuvaison : 28 jours

Macération préfermentaire à froid : Oui

Durée et T° : 4 jours – 10 degrés

Pressoir pneumatique Bucher

Élevage sur lies : Oui environ 4 mois

Bâtonnage : Oui environ 3 mois

Élevage en fûts : Oui

Dont fûts neufs : 33 % Durée : 16 mois

Noms et % de chaque tonnelier 2008 :

Taransaud 19 % / Sylvain 15% / Demptos 9 % / Bordelaise 7% / Remond 4% /

St Martin 5% / Canton 22% / Vicard 26%

Assemblage (pas l'encépagement) présenté (en % de chaque cépage) :

48 % CS – 45% M – 7% CF

Degré d'alcool : 13.5°

Production estimée dans ce millésime : 7 000 caisses soit 85 000 bouteilles

Autres commentaires du propriétaire / régisseur : sélection très sévère, seulement 52% du grand vin

Directeur Technique : Bernard Franc (ex Pontet Canet et Lafon Rochet)

Oenologue conseil : Hubert de Bouard