



Château

FRANC-MAILLET

Cuvée Jean-Baptiste

A.O.C Pomerol



Superficie : 0,70 hectare

Cépages : 90 % Merlot et 10 % Cabernet Franc

Densité de plantation : 5 500 pieds/ha

Terroir : Argileux avec Alios (« Crasse de Fer »)

Type de sous-sol : Argileux

Age moyen du vignoble : 35 ans

Exposition : Plateau

Vinification : Macération avec contrôle des températures
Pré fermentaire à froid 8 jours
Fermentation alcoolique 8 jours
Post-fermentaire à chaud (8 jours) puis micro
bullage à 15° (durée suivant dégustation)

Cuves de fermentation : Inox - thermo régulées

Durée de cuvaison : 30 jours

Vieillessement : 18 mois en barriques neuves (100%) en bois
du centre France
(A partir du millésime 1998)

Mise en bouteilles : Entre 18 et 20 mois après la récolte

Aptitude au vieillissement : 15 à 20 ans et +

Colisage : 6 bouteilles en carton

Domaine G.Arpin - Bureaux: 09.71.58.23.49

e-mail : vignobles.g.arpin@wanadoo.fr site internet : www.vignobles-g-arpin.com