



Château

**GACHON**

A.O.C Montagne Saint-Emilion



**Superficie :** 21 hectares

**Cépages :** 70% Merlot et 20 % Cabernet Franc et  
10 % Cabernet Sauvignon

**Densité de plantation :** 5500 pieds/hectare

**Terroir :** Silico-Argileux et argilo-calcaire

**Type de sous-sol :** Argileux

**Age moyen du vignoble :** 35 ans

**Exposition :** Plateau et coteaux sud-est

**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 régulée

**Durée de cuvaison :** 30 jours

**Vieillessement :** élevage cuve et barriques 12 mois

**Aptitude au vieillissement :** 8 à 10 ans et plus selon millésime

**Colisage :** 6 bouteilles en carton

**Domaine G.Arpin - Bureaux: 09.71.58.23.49**

e-mail : [vignobles.g.arpin@wanadoo.fr](mailto:vignobles.g.arpin@wanadoo.fr) site internet : [www.vignobles-g-arpin.com](http://www.vignobles-g-arpin.com)