



Château

Vieux Château Gachet

A.O.C Lalande de Pomerol



Superficie : 4 ha 80

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

Densité de population : environ 5500 pieds hectares

Terroir : Silico-Argileux

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 : Métal revêtement époxy
thermo régulée

Durée de cuvaison : 30 jours

Vieillessement : élevage cuve et barriques 12 mois
Barriques Neuves : 20 %
Barriques d'un vin : 40%
Barriques de 2 vins : 40 %

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

Aptitude au vieillissement : 8 à 15 ans voire plus selon
millésime

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