

CHÂTEAU LA VIEILLE CURE

Millésime 2023



*Propriétaire : Monsieur Jérôme PIGNARD
(Depuis 2018)*

*Appellation : Fronsac
Commune : Saillans*

*Œnologue : Depuis le millésime 2013
Jean-Philippe FORT (Laboratoire ROLLAND)
Consultant : Depuis le millésime 2013
Jean-Luc THUNEVIN*

Vignoble :

*Superficie du vignoble : 37 ha (Superficie en
production pour ce millésime 27 ha)*

Sol : Argilo-calcaire

*Rendement : 35 Hl/hectare
Densité de plantation: 8 000 pieds/ha
Age moyen des vignes : 25 ans*

*Assemblage : Merlot 75%, Cabernet Franc 20%,
Cabernet Sauvignon 5%*

*Vendanges: manuelles en cagettes, éraflage total .
Tri des baies par densité*

Vinification :

*Vendanges : du 14 Septembre 2023 au 29
Septembre 2023 (total : 12 jours)*

*PH : 3,45
Degrés : 14,50 %*

*Elevage : entre 12 et 15 mois en fûts. 40% de
barris neuves (barris de chêne merrain –
chauffe légère), petit pourcentage d'élevage en
amphores. Fermentation malolactique en
barrique.*

Commentaire :

*Un vin d'une grande qualité grâce aux nombreux
tris effectués dans la vigne et au chai. Le millésime
2023 est soyeux, velouté, avec une jolie fraîcheur.
Un bel exemple d'équilibre entre une expression
aromatique déjà bien présente et agréable et des
tanins bien intégrés, délicats et plaisants.*



CHÂTEAU LA VIEILLE CURE

Vintage 2023

Owner: Jérôme PIGNARD (Since 2018)

Appellation: Fronsac

Village: Saillans

Winemaker: Since vintage 2013

Jean-Philippe FORT (Laboratory ROLLAND)

Winemaker Consultant: Since vintage 2013

Jean-Luc THUNEVIN

Vineyard:

Vineyard surface: 37 ha (vineyard in production for 2023, only 27 ha)

Soil: Limestone-clay

Yield: 35 Hl/hectare

Plant density: 8 000 vine stock/ha

Average vine age: 25 years old

Blend: Merlot 75%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 5%

Harvest: by hand with crates only, total destemming. Density sorting system.

Winemaking:

Harvest dates: started on September 14th and finished on September 29th (12 days total)

PH: 3,45

Alcohol degree: 14,50%

Ageing process: from 12 to 15 months in French oak barrels. 40% new oak barrels (merrain oak – light toasted). A small percentage is aged in amphoras. Malolactique fermentation in barrels.

Tasting notes:

High quality wine thanks to the hard selection in the vineyard and in the cellar. 2023 vintage is silky, velvety, with a nice freshness. A beautiful example of balance between a rich aromatic and pleasant expression and well integrated tannins, delicate and enjoyable.

