

**Millésime 2023**



**Commune :** Valeyrac.

**Superficie :** 25 ha de vignes.

**Sols et sous-sols :**

Graves reposant sur des argiles profondes.

**Encépagement :**

- Merlot 29%,
- Cabernet Franc 7 %,
- Cabernet-Sauvignon 50 %,
- Petit Verdot 14 %

**Densité :** 5.300 pieds / ha.

**Âge moyen du vignoble :**

- Vieilles vignes de plus de 50 ans sur 10 ha  
(Les vignes les plus anciennes furent plantées en 1962).
- 30 ans d'âge en moyenne pour le reste de la propriété.

**Rendement :** 45 hl / ha.

**Les vignes :**

- Les parcelles sont enherbées sur tous les rangs : Le semis d'un ray grass anglais joue le rôle de "tampon hydrique" lors de pluies importantes ;
  - Effeuillement à la demande suivant les années ;
  - Traitements phytosanitaires raisonnés : produits non CMR et pour certains traitements application de produits utilisables en agriculture bio ;
- Protection tordeuse (ver de la grappe) par la confusion sexuelle.
- Pour la fertilisation nous avons choisi d'appliquer des produits utilisables en agriculture bio.
  - Les amendements organiques sont issus de fumier de bovins compostés en Nord Médoc.
  - Certification Haute Valeur Environnementale : HVE III



**CHÂTEAU  
LOUSTEAUNEUF**

**Cru Bourgeois Supérieur**

**Haute Valeur Environnementale**

## FICHE TECHNIQUE

**Un Elevage et un Assemblage atypiques en Nord Médoc :**

**Elevage :** 68% Barriques Françaises  
17% Amphores  
15% Cuves bois

**Assemblage :** 80% Cabernet-Sauvignon  
20% Merlot

**Date de récolte :**

Du 25 septembre au 13 octobre 2023

Bel état sanitaire.

Lousteauneuf a eu la chance d'être épargné par le mildiou et le ver de grappe.

**Vendanges :**

- Vendanges mécaniques.
- Réception : vendanges sur table de tri vibrante par du personnel qualifié.
- Eraflage total suivi d'un foulage.
- Convoyage en cuve sous CO<sub>2</sub>.

**Vinification :**

- Pigeage pendant la vinification (3 fois /jour) ;
- Température de vinification :  
Entre 24°C et 26°C en pleine fermentation & de 28°C à 30°C en fin de fermentation  
Tout est réuni pour extraire des arômes de fruit, concentration et couleur.
- Les vins ne sont ni collés, ni filtrés.

**Production du millésime 2023 :**

- Vieilles Vignes de plus de 50 ans pour la majorité
- 40 000 bouteilles
- Mise en bouteilles à partir de juillet 2025

**Bruno SEGOND**

**Vigneron du Bout du Monde**

2, route de Lousteauneuf – 33340 VALEYRAC  
+33 (06) 11 72 15 55

@ : chateau.lousteauneuf@wanadoo.fr  
Site Web : chateaulousteauneuf.com