

# CHÂTEAU LA VIEILLE CURE

*Millésime 2022*



*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 21ha)*

*Sol : Argilo-calcaire*

*Rendement : 42 Hl/hectare  
Densité de plantation: 8 000 pieds/ha  
Age moyen des vignes : 25 ans*

*Encépagement : Merlot 78%, Cabernet  
Franc 19%, Cabernet Sauvignon 3%*

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

## **Vinification :**

*Vendanges : le 12 Septembre 2022 et  
du 19 au 30 Septembre 2022  
(total : 12 jours)*

*PH : 3,45*

*Degrés : 14,50 %*

*Elevage : entre 12 et 15 mois en fûts. 40%  
de barriques neuves par an (barriques de  
chêne merrain). Chauffe traditionnelle et  
céramique. Fermentation malo lactique.  
Bâtonnage des lies.*

## **Presse :**

*James Suckling : 93-94 pts*

*Jeff Leve : 92-94 pts*

*Jean-Marc Quarin : 92 pts*

*Markus Del Monego : 93 pts*

*Adrian Van Velsen : 92-93 pts*

*Yohan Castaing (WA) : 88-90 pts*

