



# CHATEAU LE PIN BEAUSOLEIL

---

## FICHE TECHNIQUE

### Caractéristiques du château

Surface en production: **5,8 ha.**

Terroir: **argilo-calcaire** à 70% et **limono-graveleux** pour le reste.

Rendement: **22 à 25hl/ha selon les millésimes.**

Densité de plantation variant de **6600 pieds/ha.**

Encépagement: 60% Merlot, 20% Cabernet Franc, 17% Cabernet Sauvignon, 3% Malbec.

Age moyen du vignoble: **35 ans.**

### Le travail au vignoble

Approche en **lutte intégrée** de la plante, des sols et des traitements.

Taille en **guyot double.**

Epamprages, ébourgeonnage, levages, effeuillages et vendanges en vert sont réalisés **manuellement.**

Vendanges **manuelles**, transport par **cagettes.**

### Le chai: la recherche d'équilibre

Réception de la vendange avec **table de tri.**

Encuvage par **gravité.**

Cuverie 100% béton non revêtue, **thermorégulée.**

Macération **préfermentaire.**

Fermentation alcoolique réalisée avec des **levures indigènes.**

Extraction **douce** (intensité et température).

**Contrôle des températures** en macération.

Utilisation de la **micro-oxygénation** en macération.

Fermentation **malolactique en barrique.**

**Elevage sur lies** et oxygénation maîtrisée par **cliquage.**

50% barriques neuves, 50% barriques de 1 vin, chêne français de haute futaie exclusivement.

Elevage par lots séparés résultant de la **gestion parcellaire de la récolte.**

