LES VINS DE SAINT-EMILION

Château l'Etampe

Saint-Emilion Grand Cru

HÉBERGEMENT

Vignoble

SURFACE
2 ha

TYPES DE SOLS
Boulbènes limono-sableux
Sols silicieux
Sols sableux

CÉPAGES
Merlot 61 %, Cabernet Franc 19 %

AGE MOYEN DES VIGNES
40

Vinification

VENDANGES
Manuelles

TYPES DE CUVES
Inox

ELEVAGE
Barriques 1 vin et plus %
Barriques neuves %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
5000 bouteilles
38 hectolitres

Pays de commercialisation

ALLEMAGNE
CHINE
FRANCE
HONG-KONG
SUISSE
ROYAUME-UNI

Certifications environnementales

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

SYSTÈME DE MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL - ISO 14001

DEMETER

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Au Château L'Etampe sont élaborés depuis 2016 des vins d'une très grande finesse. Des vins structurés, épicés et intenses avec un excellent potentiel de garde. Dès l'acquisition de ce domaine de 2 hectares, la famille Teycheney a entamé une conversion en agriculture biologique et une conduite en biodynamie. Millésime après millésime, les vins gagnent en pureté et en précision. L'expression du terroir est remarquable. Les sols composés d'alluvions sablo-siliceux offrent une précocité tempérée par le Taillas. Ce petit cours d'eau bordé d'arbres apporte de la fraîcheur en surface, au cœur de l'été alors que les sables anciens captent la chaleur, assurant un rôle primordial dans l'équilibre minéral et le régime hydrique de la vigne. Tout au long de l'année, les vignes font l'objet d'un soin tout particulier pour révéler le meilleur potentiel des cépages merlot et cabernet franc. Au chai, le travail de vinification et d'élevage donne priorité à la structure et à l'expression aromatique.

Adresse

CHÂTEAU L'ETAMPE
214 Route de Pomerol
33330 Saint-Émilion
Tél : 05 33 03 09 30

Contact à la propriété

Teycheney Caroline
Château Fleur de Lisse
868 Route du Grand Sable
33330 Saint-Hippolyte
Tél : 05 33 03 09 30