

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Château l'Etampe

Saint-Émilion Grand Cru

 **HÉBERGEMENT**



— Vignoble



SURFACE

2 ha



TYPES DE SOLS

Boulbènes limono-sableux
Sols siliceux
Sols sableux



CÉPAGES

Merlot 61 %, Cabernet Franc 19 %



AGE MOYEN DES VIGNES

40

— Pays de commercialisation

ALLEMAGNE

CHINE

FRANCE

HONG-KONG

SUISSE

ROYAUME-UNI

— Vinification



VENDANGES

Manuelles



TYPES DE CUVES

Inox



ELEVAGE

Barriques 1 vin et plus %
Barriques neuves %



PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE

5000 bouteilles
38 hectolitres

— 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