

LES VINS DE
SAINT-EMILION



CHÂTEAU MANIÈRE

Saint-Emilion Grand Cru

 HÉBERGEMENT



— Vignoble

 SURFACE
1 ha

 TYPES DE SOLS
Graves récentes
Sols argilo-graveleux
Sols sableux
Sols siliceux

 CÉPAGES
Merlot 45 %, Carménère 5 %, Malbec 10 %, Cabernet Franc 40 %

 AGE MOYEN DES VIGNES
25

— Pays de commercialisation

FRANCE

— Vinification

 VENDANGES
Manuelles

 TYPES DE CUVES
Barriques, Inox

 ELEVAGE
Barriques 1 vin et plus 5 %
Barriques neuves 25 %
Cuves 1 %

 PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
1300 bouteilles
10 hectolitres

— Certifications environnementales



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Se reconverter en vigneron, mode d'emploi. Quitter une vie professionnelle pour vivre un rêve ? C'est ce que nous avons fait. A 50 ans, nous décidons de quitter la Provence pour acheter cette petite parcelle de vignes. Si notre entourage nous prend pour des malades, c'est en 2015 que ce rêve prend forme. Depuis nous y produisons un vin en appellation Saint Émilion Grand Cru. Aussi, pour construire un projet de vie, il est indispensable de passer par la formation, afin d'acquérir les rudiments de la viticulture et se confronter à la réalité du métier, pour se débarrasser des fantasmes. Le travail est dur physiquement et on passe les trois quarts de son temps à la vigne. Parfois, il faut avoir le moral bien accroché ! On constate que le tire-bouchon sert moins que le sécateur.. Comme l'objectif était de faire son propre vin, nous sommes seuls à travailler au chai et à vinifier nos vins. "Nous sommes fier d'y être arrivé..."

Adresse

CHÂTEAU MANIÈRE
282 Lieu-dit Lartigue
33330 Saint Sulpice de Faleyrens
Tél : 05 57 74 20 15
Portable : 06 71 86 28 40

Ouverture

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi
De 09h00 à 11h30 et de 14h00 à 17h00

Contact à la propriété

Gomes José
282 Lieu-dit Lartigue
33330 Saint Sulpice de Faleyrens
Tél : 05 57 74 20 15
Portable : 06 71 86 28 40