LES VINS DE SAINT-EMILION

Château Roc Saint Michel

Saint-Emilion Grand Cru



Vignoble

SURFACE
10 ha

TYPES DE SOLS
Sols argilo-calcaires

CÉPAGES
Merlot 80 %, Cabernet Franc 20 %

AGE MOYEN DES VIGNES
35

Vinification

VENDANGES
Mécaniques

TYPES DE CUVES
Béton

ELEVAGE
Barriques 1 vin et plus 100 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
24000 bouteilles

Pays de commercialisation

ETATS-UNIS
FRANCE
ALLEMAGNE
DANEMARK
JAPON
BELGIQUE

Certifications environnementales

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le vignoble s'étend sur 10 hectares, il est planté sur un sol de limons et de silice porté par un sous-sol de crasse ferrique. Le Château Roc Saint Michel est composé à 80% de Merlot et à 20% de Cabernet Franc. Densité de plantation de 5.500 pieds à l'hectare. Taille en guyot double. 8 à 9 grappes par pied pour un rendement moyen de 45 hl/hectare. Effeuillage côté nord ou levant. Vendange mécanique. Fermentation alcoolique et malolactique en cuves bétons thermorégulées. Macération pendant environ 3 à 4 semaines. Elevage en barrique et passage sur Staves.

Adresse

CHÂTEAU ROC SAINT MICHEL
Château FOURNEY
33330 ST PEY D ARMENS
Tél : 05 57 56 10 20
Fax : 05 57 47 10 50

Ouverture

Janvier, Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre, Décembre

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi
De 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h30

Contact à la propriété

Beauchene Stéphane
Château FOURNEY
B.P.23
33330 ST PEY D ARMENS
Tél : 05 57 56 10 20