

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

— Pays de commercialisation

ETATS-UNIS
FRANCE
ALLEMAGNE

DANEMARK
JAPON
BELGIQUE

— Vinification



VENDANGES
Mécaniques



TYPES DE CUVES
Béton



ELEVAGE
Barriques 1 vin et plus 100 %



PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
24000 bouteilles

— 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. Effeuvillage 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