

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Château Teyssier Cuvée d'Exception

Puisseguin Saint-Emilion



— Vignoble



SURFACE

25 ha



TYPES DE SOLS

Sols argilo-calcaires



CÉPAGES

Merlot 90 %, Cabernet Franc 10 %



AGE MOYEN DES VIGNES

30

— Vinification



VENDANGES

Mécaniques, Manuelles



TYPES DE CUVES

Béton, Inox, Barriques



ELEVAGE

Barriques neuves 30 %



PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE

40000 bouteilles

525 hectolitres

— Pays de commercialisation

FRANCE

— Certifications environnementales



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Cet ancien vignoble, qui remonte au XV^e siècle, est situé sur une côte argilo-calcaire, à quelques kilomètres au nord-ouest de Saint-Emilion. Le vignoble de près de 40 ha, à cheval sur les deux appellations Puisseguin-Saint-Emilion et Montagne-Saint-Emilion, a bénéficié ces dernières années de transformations novatrices pour amener les raisins à une maturité et une qualité optimale : augmentation de la surface foliaire, effeuillages, éclaircissages, protection raisonnée. Le soin porté à la qualité du raisin se poursuit lors des vinifications au cours desquelles la vendange triée est convoyée dans les petites cuves thermo-régulées du chai restauré et agrandi en 1999. Les vinifications se font en lots séparés et cette individualité sera conservée tout au long des vinifications et de l'élevage en barriques.

Adresse

CHÂTEAU TEYSSIER CUVÉE D'EXCEPTION
10 route de Montagne
33570 Puisseguin
Tél : 05 57 74 63 11
Portable : 06 21 65 39 49

Ouverture

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi
De 08h30 à 12h00 et de 13h00 à 17h00

Contact à la propriété

DURAND-TEYSSIER Thomas
10 route de Montagne
33570 Puisseguin
Tél : 05 57 74 63 11
Portable : 06 21 65 39 49