

FICHE TECHNIQUE

SCEA Château D'AIGUILHE QUERRE

Gaëtane & Emmanuel QUERRE

Moulin de Lavaud 33500 Pomerol

Tel : 05 57 77 84 14 - Fax : 05 57 511 253

Site : www.aiguilhe-querre.com

Email : contact@aiguilhe-querre.com



SITUATION

A l'entrée du village de Saint-Philippe d'Aiguilhe, à l'est de Saint-Emilion, au point culminant de l'appellation « Côtes de Castillon », à une altitude de plus de 110 m, sur un plateau calcaire bénéficiant d'un drainage naturel et d'un bon ensoleillement.

SOLS

Structure argilo-calcaire, constituée d'une mince couche d'argile reposant à même sur le calcaire du plateau favorisant la culture de la vigne et l'élaboration de grands vins.

SUPERFICIE

2,40 ha

ENCÉPAGEMENT

80% merlot, 20% cabernet franc.

DENSITE DE PLANTATION

6 000 pieds par hectare (vignes étroites).

AGE MOYEN DU VIGNOLE

25 ans.

VENDANGES

Effeillage et vendanges en vert. Manuelles, à maturité parfaite, transport de la vendange en petites cagettes.

VINIFICATION

Tri rigoureux de la vendange sur table, vinification en petites cuves de bois de chêne de 30 Hl. Pigeage biquotidien, thermorégulation. Ecoulage en barriques neuves à 60%. Fermentation malolactique en barriques. Elevage de 18 mois.

PRODUCTION ANNUELLE

Environ 10 000 bouteilles.