

CHATEAU TAYAC

2016

Margaux

VIGNOBLE

SUPERFICIE : 35 Hectares

SOL : graves + argilo calcaire

DEBUT DES VENDANGES : 23 Septembre 2016

ENCEPAGEMENT : 48% Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 10% Petit Verdot 2% Cabernet Franc

DENSITE MOYENNE DE PLANTATION : 9000 Pieds / ha

RENDEMENTS : 57 Hl / ha

TAILLE : Guyot Double

VENDANGES VERTES : Oui

EFFEUILLAGE : Oui

VENDANGES : Mécaniques + Manuelles

VINIFICATION

CUVES : Inox et Ciment revêtues

MACERATION : Pré -fermentaire à Froid

DUREE DE CUVAISON : 26 jours à 32 jours

DUREE DE FERMENTATION : 7 jours à 10 jours

TEMPERATURE DE FERMENTATION : 28°C

CONTROLE DES TEMPERATURES : Thermorégulation

ELEVAGE

BARRIQUES : Chêne français

DUREE : 12 mois

AGE DES BARRIQUES : 40 % neuves

PRODUCTION ANNUELLE : 120 000 bouteilles

TYPE DE BOUTEILLE : Bordeaux Lourde

SC CHATEAU TAYAC 5, rue des chais lieu-dit Tayac 33460 SOUSSANS

Société civile au capital social 7500 € 00 – R.C.S.D 387 453 756 – Siret 387 453 756 00018 TVA FR953 874 53756

☎ 05.57.88.33.06

Fax : 05.57.88.36.06

chateau.tayac@wanadoo.fr

www.chateautayac-margaux.com