



CHÂTEAU
TAILLEFER
POMEROL

UN VIN DE GARDE DENSE, COMPLEXE ET ÉLÉGANT

Situé sur le plateau de Pomerol, le Château Taillefer tient son nom d'une typicité de l'appellation, les oxydes de fer.

Les anciens racontent que la charrue y « taille le fer » tant elle en soulève dans ce vignoble.



Silice, oxyde de fer, grave et argile bleue composent le terroir du Château Taillefer

MILLESIME 2022

Dates de vendanges : du 12 au 16 septembre 2022

Assemblage : merlot 92 % - cabernet franc 8 %

Rendement : 39 Hl / Ha soit 52 000 bouteilles

TERROIR

Situation : plateau de Pomerol (altitude 25 m)

Sol : silice et grave sur argile bleue, riche en oxydes de fer

Surface plantée : 12 Hectares

Encépagement : merlot 85 % - cabernet franc 15 %

Densité de plantation : 6 060 pieds / Ha

Age des vignes : 35 ans

SAVOIR FAIRE

Certifications environnementales : HVE 3 depuis 2017 et ISO 14001 (SME des vins de Bordeaux) depuis 2015

Techniques culturales : culture raisonnée, sols labourés ou enherbés, taille de la vigne en guyot mixte, travaux en vert manuels adaptés à chaque parcelle

Vendanges : mécaniques avec plusieurs tris : maturité et taille des baies, sélection parcellaire

Vinifications : traditionnelles avec une macération douce et contrôlée en cuves béton thermo-régulées

Elevage : 12 mois en fûts de chêne français dont 40% neufs

« En 2013, j'ai repris la gestion des propriétés familiales : les châteaux Taillefer et Tausinat l'Hermitage. Depuis, je m'attache à refaçonner les propriétés, de la vigne au verre, à faire connaître ce renouveau et à développer une distribution pérenne de qualité. » Claire Moueix

