



CHÂTEAU PETIT VAL



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Propriétaire : Famille ALLOIN

Superficie : 11 hectares

Sols : Sablo-argileux / Coteaux-argilo calcaires

Densité de plantation : 6500 pieds par hectare

Moyenne d'âge du vignoble : 35 ans

Culture : culture raisonnée – taille méthode Poussard

Entretien des sols : enherbement naturel et permanent un rang sur deux
et travail du sol. Désherbage mécanique.

Cépages : 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Rendement : 35-40 hl/ ha

Vendanges : manuelles en cagette. Tri de la vendange à la parcelle et au chai. Conservation
de la vendange en camion frigorifique.

Vinification : Parcellaire. Macération pré-fermentaire à froid.
Vinification en cuve inox avec pigeage.

Macération post-fermentaire : 8 à 10 jours

Transformation malolactique : 100% barriques neuves

Élevage en barriques : 12 à 18 mois en fûts de chêne français

Production : 55 000 bouteilles