

Château TEYSSIER

Puisseguin Saint-Emilion

VIGNOBLE ET VINIFICATION

Propriétaire: GFA DURAND TEYSSIER

Manager : Antoine DARQUEY

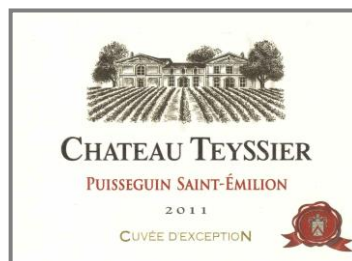
Oenologue: Stéphane DERENONCOURT

Superficie : total 41 hectares
20.5 ha en Montagne Saint-Emilion AOC
20.5 ha en Puisseguin Saint-Emilion AOC

Age moyen des vignes: 35 ans

Encépagement: 86 % Merlot
12 % Cabernet Sauvignon
2 % Cabernet Franc

Elevage: en barriques de chêne français



HISTORIQUE

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 optimales : 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.

RECOMPENSES

Millésime 2012 Médaille d'OR – Concours des vins d'Aquitaine 2015
Sélection GUIDE HACHETTE DES VINS 2016

DONNEES LOGISTIQUES

Bouteille

Poids net : 1.5 kg
Volume : 75 cl
Hauteur : 30 cm
Diamètre : 7 cm

Carton

Type: carton
Poids net: 8 kg
Nbre blles: 6
Longueur: 23.5 cm
Largeur: 15.5 cm
Hauteur : 30.5 cm

Palette

Poids net: 820 kg
Nbre Billes : 600
Nbre couches/palette : 4
Nbre cartons/couche : 25
Longeur : 120 cm
Largeur : 80 cm
Hauteur : 150 cm