

CHÂTEAU  
**TAILLEFER**  
POMEROL

CHÂTEAU  
**TAUZINAT**  
*l'Hermitage*  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

**BERNARD MOUEIX**

CHÂTEAU  
**TAILLEFER**  
POMEROL

2016



#### CHÂTEAU TAILLEFER

Propriétaires : héritiers Bernard Moueix

Origine du nom Taillefer : les anciens disaient que la charrue « taille le fer » tant elle remonte d'oxydes de fer dans le vignoble. Ces oxydes de fer ou crasse de fer sont caractéristiques de Pomerol et apportent de la complexité au vin.

1923 : acquisition de la propriété par la famille Moueix

2013 : reprise de la gestion de la propriété par Claire Moueix (5<sup>ème</sup> génération)

2016 : obtention de la certification environnementale HVE2 norme ISO 14001

#### FICHE TECHNIQUE

Situation : versant sud du plateau de Pomerol

Surface de l'exploitation : 12 Hectares

Cépages : Merlot 85 % - Cabernet Franc 15 %

Sol : sablo-graveleux sur assise argileuse, riche en crasse de fer

Age moyen du vignoble : 35 ans

Densité de plantation : 6060 pieds / Hectare

Techniques culturales : lutte raisonnée, culture par labour ou enherbement, travail mécanique privilégié, taille en guyot simple ou double

Opérations en vert : ébourgeonnage, dédoubleage, effeuillage, échardage et éclaircissage, selon la vigueur de chaque parcelle

Vendanges : sélection parcellaire, 2 tris successifs (par densité et à la main)

Vinification : fermentation à basse température en cuves béton thermo-régulées, opérations de chai ajustées en fonction des dégustations

Mise en bouteille : 19 mois après la récolte

#### MILLESIME 2016

Dates de vendanges : du 6 au 10 octobre 2016

Elevage : en fûts de chêne français pendant 12 mois avec 38 % de barriques neuves, 38 % de barriques d'un an, 24 % de barriques de deux ans

Assemblage : Merlot 97 % - Cabernet Franc 3 %

Rendements : 35 Hl / Ha soit 56 000 bouteilles