



# CHÂTEAU DES CERFS

## AOC LALANDE DE POMEROL

### PRÉSENTATION

Une propriété familiale depuis 1937, trois générations ont travaillé pour sauvegarder la richesse de ce vignoble dans le respect de l'environnement.

### LA CERTIFICATION BIO



**La certification BIO depuis 2014** n'est que la validation d'un travail attentif pratiqué depuis de nombreuses années sur le domaine, sans usage de désherbants ou autres produits chimiques à la vigne.

La régénération du vignoble, par sélection massale, a permis de préserver le vignoble en veillant à conserver les souches les plus anciennes, naturellement résistantes aux maladies, sans avoir eu besoin de recourir aux souches clonées.

L'ancienneté du vignoble, avec des pieds de plus de 80 ans, donne ce goût unique aux vins de la propriété.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

---

Propriétaire : Vignobles Vauvrecy-Boutet

Densité : 6 500 pieds / hectare

Sols : argilo sablonneux

Production : 30 000 bouteilles

Cépages :

- 80 % Merlot,
- 10 % Cabernet Sauvignon
- 10 % Cabernet Franc

Vinification :

Vendanges manuelles et sélection parcellaire.  
Élevage 50 % en cuves, 30 % en barriques neuves et 20 % en barriques d'un vin et plus afin de tendre vers le meilleur équilibre bois / fruit.

Âge des vignes : 50 ans

Superficie : 7 hectares



**CHASSAGNOUX & FILS**

114 Route de Saint-Émilion, 33 500 Libourne, France – Tel : +33 (0) 5 57 55 39 60

[contact@chassagnoux.com](mailto:contact@chassagnoux.com)

[chassagnoux.com](http://chassagnoux.com)

