



PERSEVERO

SAINT EMILION GRAND CRU



PRESENTATION

- ✓ Vignoble situé sur les hauteurs de Saint Emilion entouré de prestigieux «Grand Cru Classé»
- ✓ Vignoble voisin du Château Angelus



LA CERTIFICATION BIO



En transition depuis 2009

Certification ECOCERT FR-BIO-01 depuis 2013

La croissance de la vigne est maîtrisée pour obtenir une récolte, peut-être plus modeste, mais de meilleure qualité.

Les traitements et les amendements sont faits avec des produits naturels pour protéger l'environnement.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PROPRIETAIRE : François-Thomas Bon

PRODUCTION : En fonction du millésime

TERROIR : Sols argilo-calcaires

VINIFICATION / AGING :

Sols argilo-sablonneux

- Vendanges manuelles après tri sélectif au vignoble
- Taille double Guyot
- Macération pré-fermentaire à froid de 6 à 8 jours, puis macération post-fermentaire de 28 à 30 jours par pressage et par gravité
- Elevage en fûts de chêne français allant de 16 à 18 mois

CEPAGES : 100% Merlot

AGE DES VIGNES : 25 years

SURFACE: 6 hectares

DENSITE : 6200 to 9000 pieds/hectare

CHASSAGNOUX ET FILS SARL

114 route de St Emilion - 33 500 Libourne France - Tel : +33 (0) 5 57 55 39 60 -
contact@chassagnoux.com www.chassagnoux.com