

Fiche technique générale

Le nom Château Ampélia provient d'Ampelos, la vigne en grec

Localisation : sur le plateau de Saint-Philippe- d'Aiguilhe

Appellation : Castillon – Côtes de Bordeaux

Surface : 8 hectares 80

Terroir : argilo-calcaire sur roche calcaire

Age moyen du vignoble : 30 ans

Encépagement :

- 80% Merlot
- 20% Cabernet-Franc

Porte-greffes : 101-14, Riparia, 420-A, 161-49

Densité de plantation : 5 000 à 6 000 pieds/ha

Culture du vignoble : par labour ou enherbement sans aucune utilisation d'herbicide.

Agriculture biologique contrôlée par Qualisud FR-BIO-16, certification en 2018.

Opérations en vert : ébourgeonnage, dédoublage, effeuillages, éclaircissage, échardage si nécessaire

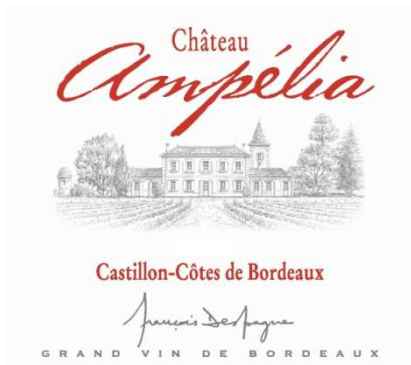
Vendanges : mécaniques avec tri densimétrique

Vinification : différentes opérations variables selon les lots parcellaires et le millésime : multiples petits remontages, délestage, pigeage

Mise en bouteille : 21 mois après la récolte

Production annuelle moyenne : 40 000 bouteilles

Second vin : La Dame d'Ampélia – Castillon – Côtes de Bordeaux



Millésime 2019

Les dates de vendanges :

- 26/09/2019 pour le Merlot
- 04/10/2019 pour le Cabernet-Franc

Assemblage 2019 :

- 80 % Merlot
- 20 % Cabernet-Franc

Elevage :

- 1/3 barriques neuves
- 2/3 barriques d'un an et de 2 ans

Rendement : 44 hl/ha

Production prévisible : 40 000

Bouteilles

Degré alcoolique : 14,5% vol

PH : 3,40

Acidité Totale : 4

Tél. : + 33 (0)5 57 51 08 38 / Fax. : + 33 (0)5 57 51 29 18

François Despaigne : f-despaigne@grand-corbin-despaigne.com

www.grand-corbin-despaigne.com