

JB CUVÉE JEAN BAPTISTE CHÂTEAU FRANC MAILLET Pomerol AOP



Propriétaire / owner	Gaël ARPIN
Surface de Production <i>Production area</i>	0.75 hectare (4000 bouteilles / bottles)
Sol / Soil	Graves / gravels
Sous sol <i>Subsoil</i>	Argile avec crasses de fer <i>Clay and ferruginous sandstone</i>
Exposition / exposure	Plateau / Plateau
Age moyen du vignoble <i>Average age of the vine</i>	40 ans 40 years
Cépages / grape varieties	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Conduite du vignoble	Travail du sol 1 rang sur 2 et, sous le rang, enherbement naturel, ébourgeonnage, éclaircissage, effeuillages
Vineyard work	<i>Soil working every 2 rows, natural grass covered row, manual disbudding, thinning and leaf-thinning.</i>
Vendanges <i>Harvesting</i>	Mécaniques avec tri optique <i>Mechanical harvesting and optical sorting</i>
Vinification	Cuaison thermorégulée 5 semaines, micro-oxygénation, remontages traditionnels et délestage
Winemaking	<i>Thermoregulated vatting around 5 weeks, micro-oxygenation, traditional pumping and wine unballasting.</i>
Elevage <i>Wine ageing</i>	12 à 15 mois en barriques de chêne français neuves <i>12 to 15 months inside new french oak casks.</i>