

CHÂTEAU FRANC MAILLET

Pomerol AOP



Propriétaire / owner	Gaël ARPIN
Surface de Production <i>Production area</i>	2.2 hectares (15000 bouteilles / bottles)
Sol / Soil	Silico-graveleux / siliceous-gravelly
Sous sol <i>Subsoil</i>	Argile avec crasses de fer Clay and ferruginous sandstone
Exposition / exposure	Plateau / Plateau
Age moyen du vignoble <i>Average age of the vine</i>	40 ans 40 years
Cépages / grape varieties	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Conduite du vignoble	Travail du sol 1 rang sur 2 et, sous le rang, enherbement naturel, ébourgeonnage, éclaircissage, effeuillage
Vineyard work	Soil working every 2 rows, natural grass covered row, manual disbudding, thinning and leaf-thinning.
Vendanges <i>Harvesting</i>	Mécaniques avec tri optique Mechanical harvesting and optical sorting
Vinification	Cuaison thermorégulée 5 semaines, micro-oxygénation, remontages traditionnels et délestage
Winemaking	Thermoregulated vatting around 5 weeks, micro-oxygenation, traditional pumping and wine unballasting.
Elevage <i>Wine ageing</i>	12 mois en barriques de chêne français neuves 12 months inside new french oak casks.