

LES PROMESSES des CHÂTEAUX G. ARPIN

| Château et Appellation | PROMESSE DU CHÂTEAU FRANC-MAILLET AOP Pomerol | PROMESSE DU VIEUX CHÂTEAU GACHET AOP Lalande de Pomerol | PROMESSE DU CHÂTEAU GACHON AOP Montagne Saint Emilion |
|--|---|---|---|
| Surface de Production <i>Production area</i> | 1.35 hectare (8500 bouteilles / bottles) | 1.25 hectare (8500 bouteilles / bottles) | 1.60 hectare (12000 bouteilles / bottles) |
| Sol / soil | Silico-graveleux / <i>siliceous-gravelly</i> | Silico-argileux / <i>siliceous-clayey</i> | Argileux / <i>Clayey</i> |
| Sous sol / subsoil | Argileux / <i>Clayey</i> | Argileux / <i>Clayey</i> | Argileux / <i>Clayey</i> |
| Exposition / exposure | Plateau / <i>Plateau</i> | | |
| Age moyen du vignoble <i>Average age of the vine</i> | 40 ans 40 years | | |
| Cépages / grape varieties | 80% Merlot, 20% Cabernet Franc | 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon | 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon |
| Conduite du vignoble <i>Vineyard work</i> | Travail du sol un rang sur deux et, sous le rang, enherbement naturel. Ebourgeonnage, éclaircissage, effeuillages <i>Soil working every 2 rows, natural grass covered row, manual disbudding, thinning and leaf-thinning.</i> | | |
| Vendanges <i>Harvest</i> | Mécaniques avec tri optique <i>Mechanical harvesting and optical sorting</i> | | |
| Vinification <i>Winemaking</i> | Cuvaion thermorégulée 5 semaines, micro-oxygénation, remontages traditionnels et délestage <i>Thermoregulated vatting around 5 weeks, micro-oxygenation, traditional pumping and wine unballasting</i> | | |
| Elevage <i>Wine ageing</i> | 12 mois en cuves béton sous staves de chêne français 1 cm et 1.8 cm (chauffe à cœur céramique douce, moyenne et moyenne +) <i>12 months inside concrete tank with 1 cm. and 1.8 cm french oak staves (mild, medium and medium+ ceramic core heating)</i> | | |