

Château de Côme



Fiche technique

Appellation :	Saint-Estèphe
Terroir :	Argilo-calcaire
Superficie :	7 ha
Densité de plantation :	9000 pieds / ha
Rendement :	40 hl / ha
Encépagement :	50% Cabernet Sauvignon 50% Merlot
Age moyen de la vigne :	35 ans
Récolte :	Vendanges manuelles
Travail du sol :	Labours traditionnels
Vinification:	Thermorégulée, macération pré-fermentaire à froid
Elevage :	12 à 14 mois en barriques
Production :	300 hl
Vinification et élevage :	Cuves ciment thermorégulées
Durée de macération :	21 jours
Elevage en barrique :	20% en fûts neufs, le reste en barriques de un et deux vins

Propriétaire et/ou Contact : **VELGE Maurice**
Leyssac

33180 ST Estèphe

Téléphone : **05.56.59.34.16** Fax : **05.56.59.37.11**

[**clauzet@chateauclauzet.com**](mailto:clauzet@chateauclauzet.com)

[**www.chateauclauzet.com**](http://www.chateauclauzet.com)
