



VIGNOBLES Jean PERROMAT  
CHATEAU DU VIEUX MOULIN  
Fiche Technique



<b>Nom du Château</b>	CHATEAU DU VIEUX MOULIN
<b>Appellation</b>	LOUPIAC A.O.C.
<b>Commune</b>	LOUPIAC
<b>Superficie du Vignoble</b>	13 hectares
<b>Terroir Spécifique du Cru</b>	Fortes pentes argilo calcaires et argilo graveleux sur les sommets.
<b>Encepagement</b>	Sémillon 75 % Sauvignon 20 %, Muscadelle 5 %
<b>Conduite du Vignoble</b>	Travail du sol, respect de l'environnement et du terroir.
<b>Vendanges</b>	Vendanges exclusivement manuelles. Les grappes de raisin sont cueillies par triées successives après sur maturité et envahissement progressif par le botrytis cinerea (Pourriture Noble). Ce champignon provoque la concentration naturelle des raisins.
<b>Vinification</b>	Pressurage très lent des raisins botrytisés. Fermentation en barriques de chêne français.
<b>Élevage</b>	En barrique pendant 18 mois et mise en bouteilles la troisième année par nos soins.
<b>Production Moyenne</b>	40 000 bouteilles.
<b>Embouteillage</b>	A la propriété par nos soins
<b>Contact</b>	Jean et Xavier PERROMAT CHATEAU DE CÉRON 33 720 CÉRON Tel : 00 33 (0)5 56 270 113 Email: perromat@chateaudecerons.com www.chateaudecerons.com