

PRODUIT DE FRANCE



Château
ROC DE BERNON

EARL DU CHÂTEAU ROC DE BERNON
2 BIS BERNON OUEST

33570 PUISSEGUIN FRANCE

2001
Puisseguin-Saint-Emilion

APPELLATION PUISSEGUIN-SAINT-EMILION CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

DM LÉNIER PROPRIÉTAIRE À 33570 PUISSEGUIN - GIRONDE - FRANCE



1963

BOUVEAUX

50

Gérant d'exploitation	Jean-Marie LÉNIER
Appellation	Puisseguin Saint-Emilion
Superficie totale des vignes en production en 2011	11 hectares 99 a 76 ca.
Géologie	Argilo-calcaire et sous-sol de carrières
Production totale	80 000 bouteilles
Encépagement	Merlot 95% Cabernets franc et sauvignon 5%
Taille	Guyot double et ébourgeonnage alterné
Age moyen du vignoble	32 ans
Porte-greffes	420 A, 101-14, Fercal, 5BB
Nombre de pieds à l'hectare	5 500
Cuves de vinification thermo-régulées	9 Cuves Inox
Durée de cuvaison	3 à 5 semaines suivant le millésime.
Températures de fermentation	28 à 29 °C
Elevage	En cuves
Mise en bouteilles	Après 16 à 18 mois
Responsable du vignoble et du chai	Jean-Marie LÉNIER
Oenologue de la propriété	Daniel MILLET Oenologue à PUISSEGUIN

Téléphone: (33) 0557745342

Télécopie: (33) 0557745342

Portable : 0616982744

E-Mail : contact@chateau-roc-de-bernon.com

Internet : www.chateau-roc-de-bernon.com