



Château
Aillan

SAINT-ESTÈPHE
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

HISTOIRE

Le Château Aillan occupe une situation privilégiée sur le grand plateau de la commune de Saint-Estèphe au sol calcaire et caillouteux et au sous-sol pierreux. Ce vignoble d'une superficie de 11 hectares merveilleusement exposé et planté de cépages nobles, reçoit les soins les plus attentifs et bénéficie de méthodes culturales perfectionnées. Ainsi, par la nature de son sol pierreux, ses excellents cépages, les soins minutieux apportés à la vigne, à la vignification, le château produit des vins bouquetés et distingués mais aussi riches en tanins qui se fondent dans une grande harmonie

SECRETS DE TERROIR

Superficie : 11 hectares

Nature des sols : Calcaire, caillouteux,
sous-sol pierreux.

Encépagement : Cabernet Sauvignon 70% -
Merlot 30%

VINIFICATION

Vendanges : Les vendanges sont tardives pour assurer une bonne maturité tout à fait complète du raisin. La vinification est traditionnelle avec une longue cuvaison, des remontages fréquents pendant la fermentation, et une parfaite maîtrise des températures. Après écoulages, le vin est entonné en barriques de chêne neuves sélectionnées. Pendant la durée de conservation d'environ 15 mois, il est régulièrement soutiré, puis collé naturellement sans filtration avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Le Château Aillan présente une belle couleur rouge à la robe intense, croquant et ouvert avec un joli retour aromatique de fruits rouges savoureux et moelleux que l'on peut boire facilement et qui évoluera avec grâce.

HISTORY

The Château Aillan occupies a privileged position on the large plateau of the commune of Saint-Estèphe, with its limestone and stony subsoil. This 11-hectare vineyard, wonderfully exposed and planted with noble grape varieties, receives the most attentive care and benefits from sophisticated growing methods. Thus, due to the nature of its stony soil, its excellent grape varieties, the meticulous care given to the vines and to the vineyard, the Château produces bouquety and distinguished wines that are also rich in tannins that blend into a great harmony.

TERROIR'S SECRETS

Area: 11 hectares

Soil: Limestone, stony, stony subsoil

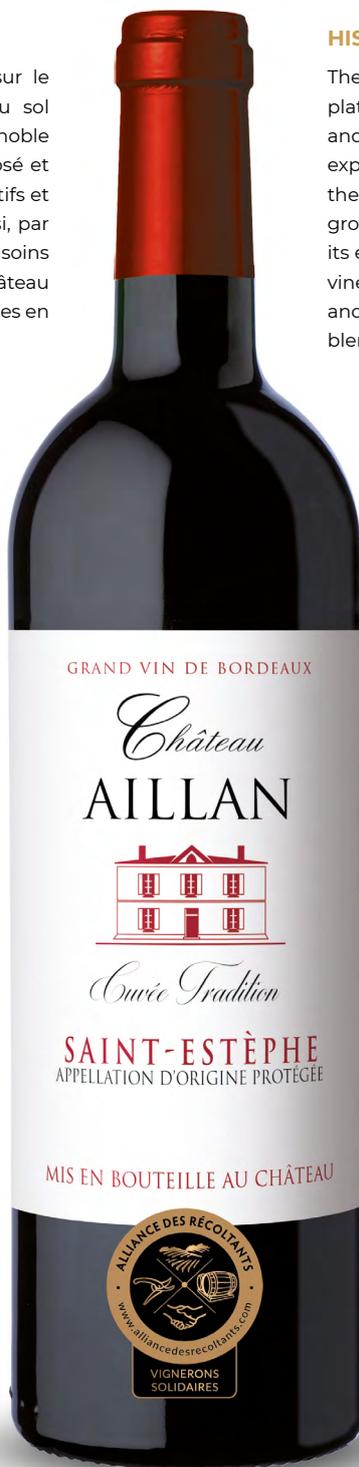
Grape Varieties: Cabernet Sauvignon 70% -
Merlot 30%

VINIFICATION

Harvests are late to ensure good and complete maturity of the grapes. The vinification is traditional with a long vatting, frequent pumping over during fermentation, and perfect temperature control. After running off, the wine is entered into selected new oak barrels. During the shelf life of about 15 months, it is regularly racked, then naturally fined without filtration before bottling.

TASTING

Château Aillan presents a beautiful red color with an intense, crunchy and open robe with a nice aromatic return of tasty and mellow red fruits that can be drunk easily and which will evolve with grace.



CONTACTEZ-NOUS ✉ contact@alliancedesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR  alliancedesrecoltants.com  [alliancedesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancedesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants

