



S.C.E.A. COMPAGNET

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

SCEA COMPAGNET
Château Le Pey
10, route de Lesparre
33340 BEGADAN
Tél. : 05 56 41 57 75
Fax : 05 56 41 53 22

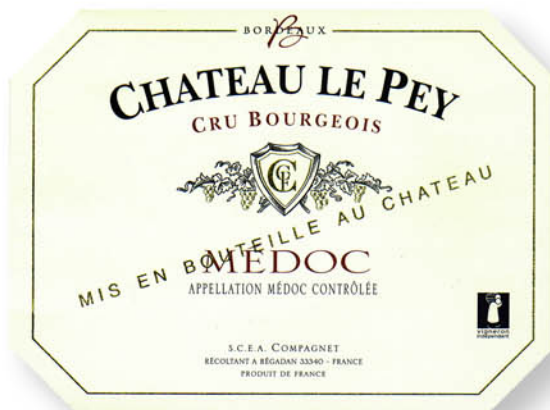
CRU BOURGEOIS
CLASSEMENT 2003



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE : Médoc.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Bégadan.

Superficie :	49 hectares.
Rendements :	55 hectolitres / hectare.
Production :	200 000 bouteilles.
Nature du sol :	Sols argilo-calcaire.
Taille :	Guyot double.
Encépagement :	55 % cabernets sauvignons - 45 % merlots.
Age des vignes :	20 ans.
Densité de plantation :	5000 à 6500 pieds / hectare.
Vinification :	Traditionnelle en cuves avec thermo-régulation et macération pré-fermentaire à froid.
Elevage :	12 mois en barriques de chêne, renouvelées par quart tous les ans.
Mise en bouteille :	18 mois après la récolte avec légère filtration.
Dégustation :	Jolie robe grenat profond, bouquet complexe (raisin mur, bois et épices). En bouche, c'est un vin ample et harmonieux.
Enologue conseil :	Antoine Medeville



Commercialisation :

SARL Compagnet Vins
Vins de propriété de la famille Compagnet