



CHATEAU DAUGAY

SAINT-EMILION GRAND CRU

Origine du vignoble
Fin XVIII^e siècle

Superficie
5,5 hectares

Situation
Versant sud de Saint-Emilion

Sols
Argiles calcaires, argiles siliceuses

Densité de plantation
6600 pieds/ha

Moyenne d'âge du vignoble
40 ans

Culture
Traditionnelle, ébourgeonnage, éclaircissage, vendange en vert

Entretien des sols
Enherbement naturel

Encépagement
50 % Merlot, 40% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Rendement
35 à 40 hectolitres/ha

Vendanges
Manuelles

Sélection
Table de tri vibrante Mistral

Cuvaison
Pendant 3-4 semaines en cuves inox avec thermorégulation.
Remplissage des cuves avec pompe péristaltique

Vinification
Parcelle dans des cuves inox thermo-régulées et cuve bois.
Extraction en douceur travaillée par pigeage

Élevage
1/3 en cuves inox et 1/3 en barriques neuves,
1/3 en barriques d'un vin entre 18 et 20 mois

Production
25 000 bouteilles

Second Vin
Château Petit Pindefleurs

1, Daugay - 33330 Saint-Emilion
T. +33 6 11 17 66 85
h.debouardgrenie@chateau-daugay.com
jb.grenie@chateau-angelus.com
www.chateau-daugay.com

