



Le vignoble a été acheté par René et Lucie Moreaud en 1940. Jusqu'à son décès en 1967, René Moreaud s'employa à restructurer le vignoble à bout de souffle et de sève et en fit un Château très recherché par les négoce libournais et bordelais.

Superficie : 10 hectares

Production annuelle : 48 000 bouteilles

Type de sol : sables anciens sur argiles fines

Densité : 6000 pieds/hectare

Age moyen du vignoble : 40 ans

Encépagement : 70 % Merlot et 30 % Cabernet Franc

Travaux en vert: Ebourgeonnage, effeuillage, éclaircissage

Tri : à la vigne et au chai

Thermorégulation : drapeau dans les cuves

Durée de cuvaison : entre 15 et 30 jours

Élevage : 100 % barriques dont 80 % neuves et 20 % de 1 vin

Séjour : 12 mois

Caractéristiques gustatives : Vin puissant, bouqueté et charpenté, de longue garde

Commercialisation :

France : boutiques Nicolas

Export : Danemark, Suisse, Luxembourg, Belgique, Allemagne, Autriche, États-Unis, Canada, Japon

Contact : Coraline Moreaud

Tel: + 33 5 57 24 70 53 / + 33 6 03 81 20 97 / Fax: + 33 5 57 24 68 20 / Mail: moreaud@corneil-figeac.com

Web site : www.corneil-figeac.com