

Château Gerbaud



www.contact@chateau-gerbaud.com
Port. 06 03 27 00 32

Grand Cru
Saint - Émilion

Château Gerbaud

Grand Cru
Saint - Émilion



Classé au Patrimoine de l'UNESCO
Classé St-Emilion Grand Cru

Un terroir à Haut Potentiel Qualitatif

Les vignes du Domaine Vieilles de 40 à 50 ans et quelques pieds qui ont 100 ans d'âge.

Un savoir faire réputé

Tous les travaux sont effectués manuellement, toujours dans un souci du respect de la vigne.
Lutte phytosanitaire raisonné

Caracteristiques Techniques

Assemblage

60% Merlot
20% Cabernet Franc
20% Cabernet Sauvignon

Type de Sol

Argilo-sableux
Spécifique
Grave Ancienne

Superficie

10 hectares en St-Emilion Grand Cru
4 hectares en Bordeaux Supérieur

Densité

5000 pieds/hectare

Production de 90 000 Bouteilles

Une Passion le Vin, Une Obsession la Qualité
Pour atteindre l'excellence

Château Gerbaud

Grand Cru
Saint - Émilion

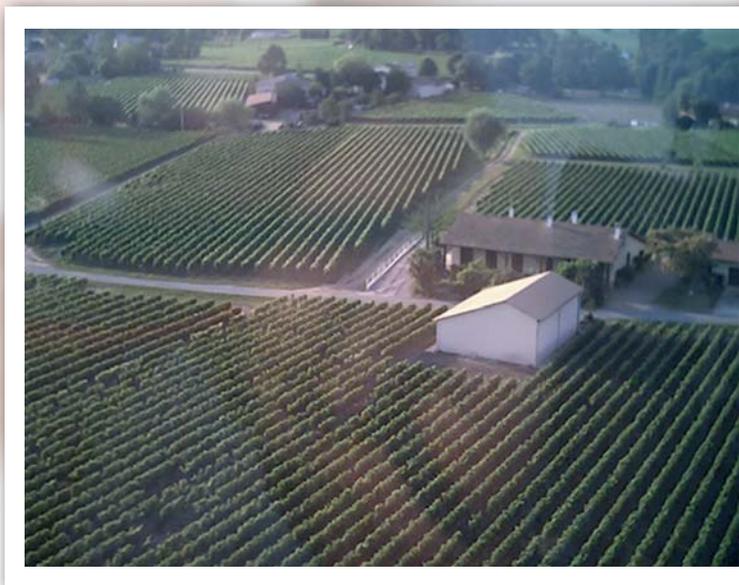


Château Gerbaud grand cru 1952

Le château Gerbaud fût acheté en 1952, sa superficie est de huit hectares.

Clos Gerbaud 1982

Une propriété de quatre hectares juxtaposée au château.



En 1992, une nouvelle acquisition amène la superficie à 15 hectares.

Château Gerbaud

Grand Cru
Saint - Émilion



TERROIR

Le sol est constitué d'argile et de sable ancien

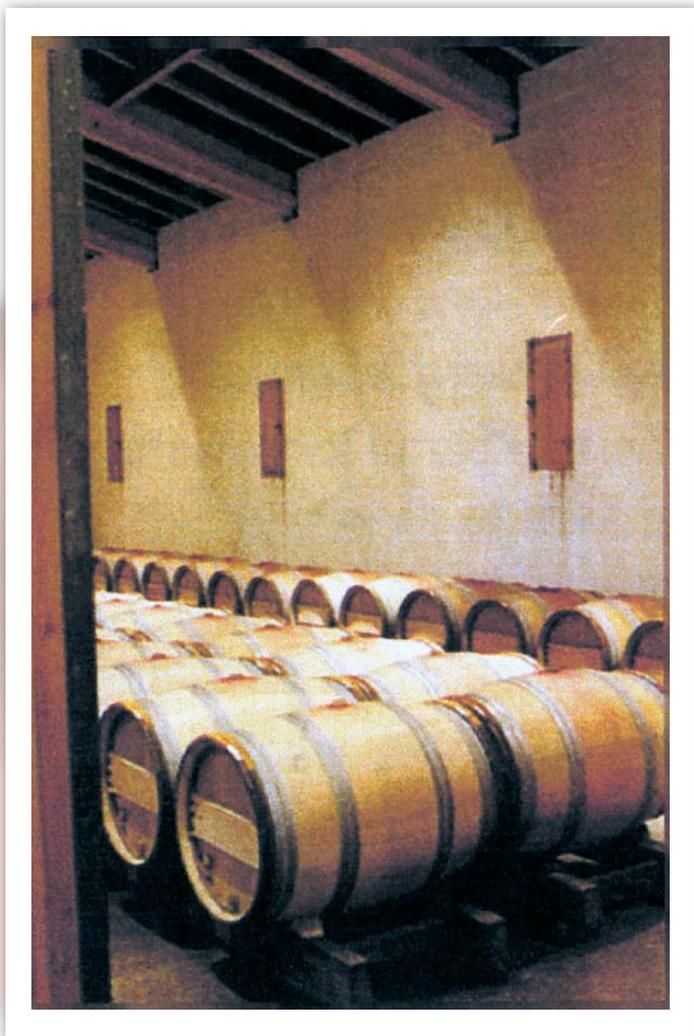
La particularité du Château Gerbaud est d'avoir des graves profondes

Les vignes sont âgées de quarante ans. Le cépage est le suivant :

- Merlot à 60 %
- Cabernet à 20 %
- Cabernet franc à 20%

*"Je ne connais de sérieux ici bas que la culture de la vigne."
Voltaire*





Le château dispose d'un chai à barrique de **350 mètres carrés**

Le chai de vieillissement béton possède une capacité de **700 hectolitres**.



Château Gerbaud
Grand Cru
Saint - Émilion

Château Gerbaud

Grand Cru
Saint - Émilion

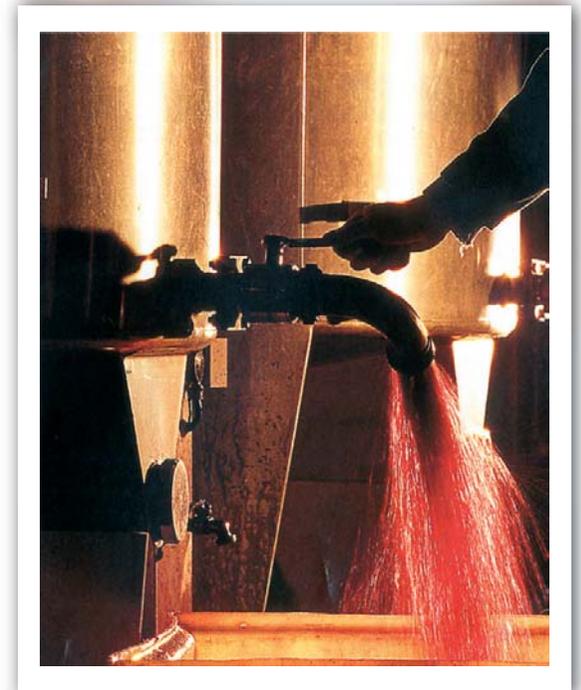


VINIFICATION

Un majestueux chai de vinification composé de cuves inox thermoregulées

Les 300 m² du chai sont composés de 14 cuves :

- 8 cuves de 104 hl
- 6 cuves de 121 hl



Château Gerbaud

Grand Cru
Saint - Émilion



Millésime 2008

Millésime tardif avec un magnifique été indien.
Des conditions climatiques surprenantes.
Un développement lent de la vigne et une maturation progressive des raisins préservant les arômes, la fraîcheur et l'équilibre du raisin

- Rendement naturel faible
- Très bon degré naturel : 12.5°
- Couleur impressionnante
- Une superbe et puissante complexité aromatique
- Tannins : fins, ronds et fondus



Patricia Chabrol

Tél. : +0033 (0) 6 03 27 00 32

Email : contact@chateau-gerbaud.com

Château Gerbaud



Saint-Emilion

