



Vignoble certifié HVE3



[Reportage Jacques Pedro](#)

# Château AILLAN

Appellation : Saint-Estèphe

## Son 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.

## Le Vignoble

- Superficie : 11 hectares
- Terroir : Calcaire, caillouteux, sous-sol pierreux.
- Encépagement : Cabernet Sauvignon 70% - Merlot 30%

## La 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 écoupages, 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.

## La 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.

