# CHATEAU TESSENDEY

Photos Philippe Roy

Au Château Tessendey l'exigence de précision est partout. Le vignoble de 8 hectares est cultivé comme un jardin et tout le processus de vinification veille à respecter l'originalité des notes minérales et le naturel du fruit.

La famille d'Arfeuille est présente dans le Libournais depuis le 18e siècle. Arnaud d'Arfeuille est aux commandes de Tessendey depuis 2012. Il intervient également dans la gestion du Château La Serre, Grand Cru Classé de Saint-Emilion.

Des vins élégants, des vins accessibles, des vins gourmands : voici la feuille de route tracée par la propriété. A ces qualités, il faut ajouter celles qui s'expriment naturellement sur les terres argileuses de Fronsac : une phénoménale richesse en tanins et un grand potentiel de garde.

## PROPRIÉTAIRE

Famille d'Arfeuille.

## VIGNOBLE

Superficie : 8 hectares.
Terroir : argilo-calcaire du village de Saillans.
Cépages : 85% Merlot, 15% Cabernet Franc.
Age moyen des vignes : 30 ans.
Vendanges mécaniques.

## VINIFICATIONS-ELEVAGE

Réception de la vendange : tri mécanique.
Cuvaison : macération préfermentaire, cuvaison 3-5 semaines.
Cuvier : cuves ciment thermorégulées.
Elevage : 12 à 18 mois en barriques (20% de bois neuf).
Production : 40 000 bouteilles.