

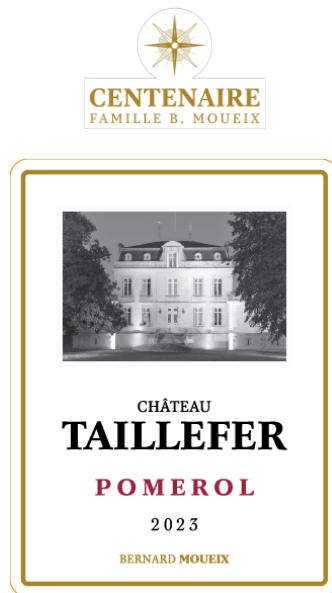


MILLESIME 2023

CENTENAIRE DE LA FAMILLE BERNARD MOUEIX AU CHÂTEAU TAILLEFER

1923 - 2023

Un vin équilibré façonné dans un climat contrasté. La puissance douce des tanins associée à une aromatique éclatante. La célébration d'une histoire d'une rare longévité.



Pour fêter le centenaire

Le Château Taillefer 2023 reçoit un habillage élégant et empreint de sens.

L'esthétique est subtilement repensée pour préserver l'identité intemporelle du domaine tout en adoptant un style résolument plus raffiné.

La rose des vents comme symbole

Elle évoque à la fois le mouvement, la continuité et l'ancrage.

Apposée sur la bouteille, elle symbolise l'attachement de la famille au domaine et l'engagement de ces générations de « Passeurs » qui l'accompagnent dans sa traversée du temps.

Les bouteilles 75 cl sont proposées dans un coffret carton (6 et 12 bouteilles) créé à cette occasion.

MILLESIME 2023

Dates de vendanges : du 13 au 20 septembre 2023

Assemblage : merlot 88 % - cabernet franc 12 %

Rendement : 33 HI / Ha soit 50 000 bouteilles

TERROIR

Situation : plateau de Pomerol (altitude 25 m)

Sol : silice et grave sur argile bleue, riche en oxydes de fer

Surface plantée : 12 Hectares

Encépagement : merlot 85 % - cabernet franc 15 %

Densité de plantation : 6 060 pieds / Ha

Age des vignes : 36 ans

SAVOIR FAIRE

Certifications environnementales : HVE 3 depuis 2017 et ISO 14001 depuis 2015

Techniques culturales : sols labourés ou enherbés, taille de la vigne en guyot mixte, travaux en vert manuels adaptés à chaque parcelle

Vendanges : mécaniques avec plusieurs tris : maturité et taille des baies, sélection parcellaire

Vinifications : traditionnelles avec une macération douce en cuves béton thermo-régulées

Elevage : 12 mois en fûts de chêne français avec 40% neufs





VINTAGE 2023

CENTENARY OF THE BERNARD MOUEIX FAMILY AT CHÂTEAU TAILLEFER

1923 - 2023

A well-balanced wine shaped by a contrasting climate. The gentle power of tannins combined with brilliant aromatics. The celebration of a story of rare longevity.



To celebrate the centenary

The wine is given an elegant and meaningful packaging.

The aesthetic has been subtly redesigned to preserve the timeless identity of the estate while adopting a resolutely more refined style.

The compass rose as symbol

It evokes movement, continuity and anchoring.

Affixed to the bottle, it symbolizes the attachment of the family to the estate and the commitment of these generations of "Passeurs" who have accompanied it through time.

The 75 cl bottles are offered in a cardboard box (6 and 12 bottles) dedicated to the event.

VINTAGE 2023

Harvest period : from 13 to 20 september 2023

Blending : merlot 93 % - cabernet franc 7 %

Yield : 33 Hl / Ha for a production of 50 000 bottles

TERROIR

Situation : plateau of Pomerol (altitude 25 m)

Soil : silica and gravel on a clay base, rich in iron deposits

Surface area : 12 Hectares

Grape variety proportion : merlot 85 % - cabernet franc 15 %

Density of vine plantation : 6 060 pieds / Ha

Average age : 36 years old

SAVOIR FAIRE

Environmental certifications : HVE 3 since 2017
and ISO 14001 since 2015

Vine-growing methods : favored ploughing and grass cover
crop, mixed guyot pruning, manual work on growing vines
depending on each plot

Harvesting : mechanical with several sorts : maturity and
size of the berries, plot selection

Vinifications : traditional with a gentle maceration in thermo-
regulated concrete vats

Ageing : 12 months in french oak barrels with 40% new

