



# Château 937

PAUCA SED MATURA

## MILLESIME 2016

### Cuvée « $2^5 \times 3^2 \times 7 = \text{Premier cri de Léna}$ »

*La vigne du Château 937 est constituée de 937 pieds de Merlot sur un jardin argilo-sableux de 17,8 ares. Nous travaillons cette parcelle avec un enherbement tondu complété d'un passage du rotofil sous le rang, une taille en guyot double, un épamprage et un ébourgeonnage, un effeuillage et un éclaircissage, des vendanges vertes et une culture raisonnée et prudentielle au niveau des traitements et amendements.*

**Vendanges :** Après des vendanges manuelles et un premier tri sévère opéré directement lors de la cueillette des plus belles grappes arrivées à maturité, les raisins sont acheminés au chai puis éraflés dans un premier temps. Les baies sont ensuite triées manuellement et foulées avant d'être entonnées dans des barriques.

**Vinification :** Fermentation *intégrale* réalisée en barriques de 2 vins. Les barriques sont gérées sur OxoLine (système de galets tournants).  
Macération complémentaire à chaud de 2 semaines.  
Fermentation malolactique en barrique neuve en chêne français.  
Elevage de 23 mois en barrique neuve en chêne français.

**Mise en bouteille :** Réalisée sans filtration, le 20 octobre 2018.

**Production :** Série limitée de **1087 bouteilles** et 50 magnums.

**Accord Mets/Vin :** Plats en sauce, ris de veau, gibier, truffe, fromage affiné, chocolat.

**Conservation :** A boire dès aujourd'hui avec un carafage 1 à 2 h avant ou à attendre en cave, à plat, à l'abri de la lumière pendant 6 à 15 ans.

**Service :** 17° C

**Distinctions :** Guide HACHETTE 2019 (1 étoile)  
Guide BETTANE & DESSEAUVE 2019 version web  
Médaille d'**OR** au 8<sup>ème</sup> concours SAKURA 2021 au Japon



**« Un vin très confidentiel, d'une belle teinte rubis qui signe sa fraîcheur et sa jeunesse. Au nez, apparaissent des notes fumées et de cuir, bientôt accompagnées par les fruits frais. Une attaque réglissée ouvre sur une bouche généreuse, kirschée et boisée (moka) aux tanins encore assez musculeux. A déguster entre 2021-2026 »**

Guide Hachette 2019

#### Château 937

Isabelle et Christophe Rivière  
1 chemin de Bérie 33350 Saint Pey de Castets  
chateau937.com - christophe@chateau937.com  
Téléphone : 06 85 70 25 58