

Château Picard

Saint-Estephe

Cru Bourgeois



Classé Cru Bourgeois en 1932, Château Picard au cœur du village de Saint-Estèphe a toujours été considéré comme l'un des meilleurs de cette appellation. Dernière des propriétés acquises par Mähler-Besse (1997), ce domaine de 8 hectares a été choisi pour son potentiel de développement, et sa superficie moyenne permettant une complète maîtrise de sa production.

Depuis l'acquisition de Château Picard, Mähler-Besse qui a rénové les chais de style Napoléon III, a doté la propriété d'un outil de vinification performant, avec entrée de la vendange par gravitation. Son exceptionnel terroir à tendance argileuse, caractéristique de Saint Estèphe, présente des sols chargés en vestiges calcifiés de coques et d'oursins. Ce vignoble à fort pourcentage de cabernet sauvignon donne des vins finement fumés et épicés, de très belle classe.



Classified Cru Bourgeois in 1932, Château Picard in the heart of the village of Saint-Estèphe has always been considered as one of the best under this name. Last of the estates acquired by Mähler-Besse (1997), this estate of 8 hectares was selected for its development potential, for its medium-size area allowing full control of its production.

Since the acquisition of Château Picard, Mähler-Besse, who has renovated the cellars in the style of Napoleon III, has equipped the estate with a powerful wine-making tool, with gravitation-feed of the harvest. Its exceptional soil with a resemblance to clay, a characteristic of Saint Estèphe, produces soil loaded with remains calcified with shells and sea urchins. This vineyard with a high percentage of cabernet sauvignon produces wines that are delicately smoky and spicy.



Appellation : Saint-Estèphe.

Classification : Cru Bourgeois.

Commune : Saint-Estèphe

Production annuelle : 45 000 bouteilles.

Cépages : 15% Merlot, 85% Cabernet Sauvignon

Âge moyen du vignoble : 30 ans.

Vignification : Après la fermentation, le vin est laissé en macération pendant 15 à 20 jours pour une bonne extraction de la couleur, des arômes et des tanins.

Élevage : Vieillissement en barriques de chêne pendant 12 à 18 mois.

Name : Saint-Estèphe.

Classification : Cru Bourgeois.

Commune : Saint-Estèphe.

Annual production : 45,000 bottles.

Types of vine : 15% Merlot, 85% Cabernet Sauvignon

Average age of the vineyard : 30 years.

Wine-making : After fermentation, the wine is left in maceration for 15 to 20 days for proper extraction of colour, aroma and tannin.

Process : Ageing in oak barrels for 12 to 18 months.