Château Condé Boribeille

Depuis 1973, la famille Roland cultivait des vignes sur les AOC Médoc et Haut-Médoc et ont agrandi avec 7 Ha sur Saint-Estèphe en 2013 avec le Château Condé Boribeille.

Issu d'une famille de viticulteurs, Jean-Paul Roland a transmis sa passion pour le travail de la vigne à sa fille aînée, Aude Roland.

Elle a repris les Granges de Civrac, le Château Beyzac et produit Villa Beaucéant.

IDENTITÉ

Raison sociale: EARL Condé Boribeille

Propriétaire: Jean-Paul Roland

DONNÉES TECHNIQUES

Surperficie du vignoble: 11 Ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

Terroir / Géologie: Graves

Encépagement en %: 60% Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot

Vinification: Macération pré-fermentaire à froid (> 12°C) de 5 jours. Fermentation alcoolique de 18 à 25 °C pour préserver les arômes fruités. Fréquence des remontages et délestages selon le millésime. Macération post-fermentaire à 28°C de 8 à 15 jours selon le millésime. Cuvaison de 3 à 4 semaines. Fermentation malolactique en cuve inox.

Durée d'élevage, % Barriques neuves: 14 mois en cuves et barriques

Conduite du vignoble: Viticulture raisonnée

VISITES

Visite des installations techniques: Non

Visite à la vigne: Non

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Non

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Non

Visite faite par le propriétaire: Non

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: Fermé

Mardi: Fermé

Mercredi: Fermé

Jeudi: Fermé

Vendredi: Fermé

Samedi: Fermé

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 16 bis, route de Sainte Afrique, Leyssac, 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.242084 / -0.795287

Téléphone: +33556415873

Email: contact@vignobles-roland.com