



Château Rémandine

Petite propriété familiale de moins de 4 ha, composé de 60% merlot de 40% cabernet sauvignon, ce qui procure une note fruitée à notre vin, et le terroir est argilo-calcaire en priorité.

Le château Rémandine a été créé en 2009, c'est le fruit de plusieurs années de travail familial, et le nom du château provient d'un mélange des prénoms des enfants.

Nous produisons la Cuvée Prestige, qui est un élevage traditionnel en fût de chêne et dont l'élevage dure entre 14 et 16 mois, parmi 25% de barriques neuves.

Anne-Lise et Michel vous feront découvrir leur propriété située à Saint Estèphe, dans un village baptisé "Lavillotte", où nous vous ferons visiter notre cuvier en pierre ainsi que notre chai à barriques.

IDENTITÉ

Raison sociale: Dutrait Anne Lise

Propriétaire: Mme Dutrait Anne-Lise et M. Dutrait Michel

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 3.67 Ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Terroir / Géologie: Argilo-calcaire et sable noir

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

Vinification: En cuves inox et barriques

Durée d'élevage, % Barriques neuves: Entre 14 et 16 mois, 25% de barriques neuves

VISITES

Visite des installations techniques: Oui

Visite à la vigne: Oui

Visite privative possible: Non

Visite non privative: Non

Visite gratuite: Oui

Visite payante: Non

Visite sans rendez-vous: Non

Visite avec rendez-vous: Oui

Visite faite par le propriétaire: Oui

Parcs et jardin accessibles au public: Non

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi: 10:00 - 18:00

Mardi: 10:00 - 18:00

Mercredi: 10:00 - 18:00

Jeudi: 10:00 - 18:00

Vendredi: 10:00 - 18:00

Samedi: 10:00 - 18:00

Dimanche: Fermé

CONTACT

Adresse: 5 route des Pradines lieu dit Lavillotte , 33180 SAINT-ESTEPHE

Coordonnées GPS: 45.252204 / -0.807458

Portable: +33612502709

Site internet: <https://chateauremandine.com/>

Email: contact@chateauremandine.com

Facebook: <https://www.facebook.com/Ch%C3%A2teau-R%C3%A9mandine-318415081853752/>

Instagram: https://www.instagram.com/chateau_remandine/?hl=fr