



## Château Tronquoy

*Un encépagement à dominante Merlot*

*Situé au cœur de Saint-Estèphe, Château Tronquoy est réputé pour être l'un des plus anciens et des plus beaux terroirs de l'appellation. Son vignoble couvre 30 hectares d'un seul tenant autour du château. Etabli sur la terrasse n°3, son terroir est tout aussi prestigieux que les Grands Crus de la région.*

*En 2006, la famille Bouygues découvre ce terroir historique et lance un important programme de rénovation du vignoble et des bâtiments d'exploitation. Sous la direction d'Yves Delsol, les équipes s'attachent à travailler avec passion ce terroir de caractère.*

*Depuis 2009, 1.8 ha du vignoble, situé sur le plateau argilo-graveleux de la propriété, est planté de 2 cépages blancs : le Sémillon et le Sauvignon Gris. Le premier millésime est produit en 2011. Vendangé manuellement en cagettes par tris successifs sur pied, vinifié en barriques et élevé sur lies pendant 7 à 8 mois, le Blanc de Tronquoy révèle une grande finesse assortie d'une vraie personnalité aromatique de fleurs blanches et d'agrumes*

*Impliquée depuis 2015 dans une viticulture respectueuse de l'environnement, la propriété est certifiée Agriculture Biologique depuis 2024. Cette décision s'inscrit dans une démarche visant à produire des vins de grande qualité dans le respect du terroir et des hommes. Une série d'actions vertes menées au sein du vignoble, plantation de haies écologiques, limitation des tontes et implantation de ruches et de nichoirs, participent à l'équilibre des écosystèmes.*

### IDENTITÉ

**Raison sociale:** SCEA CHATEAU TRONQUOY-LALANDE

**Propriétaire:** Martin et Olivier Bouygues

**Directeur:** Pierre Graffeuille

### DONNÉES TECHNIQUES

**Superficie du vignoble:** 30 Ha

**Âge moyen des vignes:** 37 ans

**Terroir / Géologie:** Terroir argilo-graveleux

**Encépagement en %:** Cabernet Sauvignon 49%, Merlot 42%, Petit Verdot 7%, Cabernet Franc 2%.

**Vinification:** En cuves compartimentées et thermorégulées

**Durée d'élevage, % Barriques neuves:** 12 mois en barriques, 30% bois neuf

**Conduite du vignoble:** Agriculture Biologique

## VISITES

**Visite des installations techniques:** Oui

**Visite à la vigne:** Oui

**Visite privative possible:** Non

**Visite non privative:** Non

**Visite gratuite:** Non

**Visite payante:** Oui, à partir de 15 €

**Visite sans rendez-vous:** Non

**Visite avec rendez-vous:** Oui

**Visite faite par le propriétaire:** Non

**Parcs et jardin accessibles au public:** Non

## HORAIRES D'OUVERTURE

**Lundi:** Fermé

**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:** , 33180 SAINT-ESTEPHE

**Coordonnées GPS:** 45.253995 / -0.77307

**Téléphone:** 0556596105

**Portable:** 0698221985

**Site internet:** <https://www.tronquoy-lalande.com/>

**Email:** [visite@tronquoy-lalande.com](mailto:visite@tronquoy-lalande.com)

**Instagram:** [https://www.instagram.com/chateau\\_tronquoy?utm\\_source=ig\\_web\\_button\\_share\\_sheet&igsh=ZDNIZDc0MzlxNw==](https://www.instagram.com/chateau_tronquoy?utm_source=ig_web_button_share_sheet&igsh=ZDNIZDc0MzlxNw==)