



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

Instagram: https://www.instagram.com/chateau_tronquoy?utm_source=ig_web_button_share_sheet&igsh=ZDNlZDc0MzIxNw==