

Château Béhère

CRU ARTISAN



Anne Marie et Jean Gabriel CAMOU

*13 rue Paul Doumer Le Pouyalet
PAUILLAC 33250*

Tel : 05 56 59 11 19 Fax : 05 56 59 75 15

Mail : jean-gabriel.camou@orange.fr

Site : chateaubehere.fr



FICHE TECHNIQUE

Sol et sous-sol :	Graves profondes (70%) et argilo-calcaires (30%)
Superficie :	4 hectares 75 ares
Densité de plantation :	8400 pieds à l'hectare
Age moyen du vignoble :	15 ans
Production moyenne :	30 000 bouteilles
Encépagement :	68% de cabernet sauvignon 30% de merlot noir 2% de petit verdot
Contrôle des températures :	Réchauffeur et refroidisseur électrique
Durée de cuvaison :	15 à 30 jours
Elevage :	100% en barriques dont 30% de barriques neuves par an
Durée de séjour :	12 à 16 mois
Vendanges :	Manuelles et mécaniques
Type de vente :	100% en bouteilles
Commercialisation :	Directe 15 % Négoce 85%
Exportation :	Par le Négoce et directement

Notre méthode culture est traditionnelle.

Notre technique de vinification est aussi traditionnelle et typique de notre région.

Notre vin est travaillé en cuves inox au départ, puis l'élevage se fait en barriques provenant de chênes merrains des forêts françaises de l'Allier et de la Nièvre.

Château Béhère est adhérent des Crus Artisans de Médoc depuis 1995 et notre exploitation est classée Cru Artisan depuis le décret de janvier 2006.