

# Château Picard

## Saint-Estephe

### Cru Bourgeois



**C**lassé Cru Bourgeois en 1932, Château Picard au cœur du village de Saint-Estèphe a toujours été considéré comme l'un des meilleurs de cette appellation. Dernière des propriétés acquises par Mähler-Besse (1997), ce domaine de 8 hectares a été choisi pour son potentiel de développement, et sa superficie moyenne permettant une complète maîtrise de sa production.

Depuis l'acquisition de Château Picard, Mähler-Besse qui a rénové les chais de style Napoléon III, a doté la propriété d'un outil de vinification performant, avec entrée de la vendange par gravitation. Son exceptionnel terroir à tendance argileuse, caractéristique de Saint Estèphe, présente des sols chargés en vestiges calcifiés de coques et d'oursins. Ce vignoble à fort pourcentage de cabernet sauvignon donne des vins finement fumés et épicés, de très belle classe.

*Classified Cru Bourgeois in 1932, Château Picard in the heart of the village of Saint-Estèphe has always been considered as one of the best under this name. Last of the estates acquired by Mähler-Besse (1997), this estate of 8 hectares was selected for its development potential, for its medium-size area allowing full control of its production.*

*Since the acquisition of Château Picard, Mähler-Besse, who has renovated the cellars in the style of Napoleon III, has equipped the estate with a powerful wine-making tool, with gravitation-feed of the harvest. Its exceptional soil with a resemblance to clay, a characteristic of Saint Estèphe, produces soil loaded with remains calcified with shells and sea urchins. This vineyard with a high percentage of cabernet sauvignon produces wines that are delicately smoky and spicy.*



**Appellation :** Saint-Estèphe.  
**Classification :** Cru Bourgeois.  
**Élevage :** Saint-Estèphe  
**Production annuelle :** 45 000 bouteilles.  
**Cépages :** 15% Merlot, 85% Cabernet Sauvignon  
**Âge moyen du vignoble :** 30 ans.  
**Élevage :** Après la fermentation, le vin est laissé en macération pendant 15 à 20 jours pour une bonne extraction de la couleur, des arômes et des tanins.  
**Vignification :** Vieillessement en barriques de chêne pendant 12 à 18 mois .

**Name:** Saint-Estèphe.  
**Classification :** Cru Bourgeois.  
**Commune :** Saint-Estèphe.  
**Annual production :** 45,000 bottles.  
**Types of vine :** 15% Merlot, 85% Cabernet Sauvignon  
**Average age of the vineyard :** 30 years.  
**Process :** After fermentation, the wine is left in maceration for 15 to 20 days for proper extraction of colour, aroma and tannin.  
**Wine-making :** Ageing in oak barrels for 12 to 18 months.

