



EXCLUSIVÉ

MAISON GINESTET
— DEPUIS 1897 —



Château CHÊNE LIÈGE

Pomerol AOP

L'histoire du Château Chêne Liège remonte au XIX^{ème} siècle, avec le regroupement de plusieurs parcelles de terres situées à Pomerol.

C'est Pierre NIARFEIX fondateur en 1896 qui en est à l'origine.

Quelques années plus tard, son descendant Marcel NIARFEIX a acquis le domaine de la Bastienne au cours de l'année 1936. Ces parcelles de vignes se situent sur l'appellation Montagne Saint-Émilion adjacentes à la commune de Pomerol et cette même année le vin du château Chêne Liège se voit attribuer la nomination de 1^{er} grand cru classé.

En 1965, André NIARFEIX succédant à Marcel NIARFEIX prend à son tour possession de ce domaine d'environ 6 hectares. Il entreprend de nombreux travaux dans le but d'augmenter le potentiel technique et la qualité des vins du domaine.

Entre 1966 et 1973 il investit dans deux autres domaines viticoles le premier en appellation Lalande de Pomerol, le second en appellation Montagne Saint-Émilion.

Magnifique propriété familiale, le Château Chêne liège contemple son vignoble d'une superficie de 14 hectares réparti sur trois appellations. L'altitude de la propriété se situe entre 7 mètres et 39 mètres au dessus du niveau de la mer.

Le vignoble jouit d'un terroir exceptionnel, orienté favorablement plein sud, il reçoit un ensoleillement idéal.

Le savoir-faire ancestral de la famille NIARFEIX allie modernité et tradition et assure au vin l'expression juste de son terroir.



Signé
GINESTET

www.signe-ginestet.com



Lieu de la Propriété

Pomerol

Propriétaire

Philippe Niarfex

Surface du vignoble

2,5 ha

Nature du sol

Situé en plein coeur de Pomerol le Château Chêne Liège bénéficie d'un des meilleurs terroirs de l'appellation, sur le plateau mitoyen de Trotanoy et Clinet, constitué de graves profondes avec une prédominance d'argile et de crasse de fer.

Encépagement

95% Merlot, 5% Cabernet Franc

Vinification

Trie sélectif. Macération préfermentaire à froid

Vinification en cuve béton de petite capacité thermorégulée

Élevage de 18 à 24 mois en barriques dont 45 à 50% en barriques neuves.

Notes de dégustation

Le côté voluptueux de Pomerol émerge dans le château Chêne Liège. Les prunes, cerises noires et la torréfaction s'ouvrent dans ce vin racé, souple et très séduisant dès sa plus tendre jeunesse. Une belle acidité et un caractère minéral soutenant un joli fruit rond ajoutent les dernières



19, avenue de Fontenille - 33360 Carignan-de-Bordeaux - France - Tél. : +33(0) 556 688 182 - Fax : +33(0) 556 209 447

www.maison-ginestet.com - contact@ginestet.fr - www.facebook.com/MaisonGinestet - [@MaisonGinestet](https://twitter.com/MaisonGinestet)

BORDEAUX · TOKYO · SHANGHAI · HONG KONG · BANGKOK · DALLAS