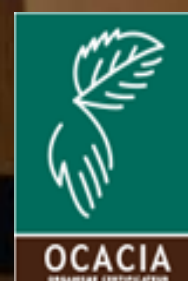




CHATEAU
PERRON

Lalande de Pomerol

SCEA Vignobles MP MASSONIE membre de la 1ere association pour le SME du vin de Bordeaux
Certifié Haute Valeur Environnementale Niveau III





CHATEAU PERRON

Lalande de Pomerol

Château Perron est la propriété Familiale
de la Famille MASSONIE depuis 3 générations.
C'est l'une des propriétés les plus anciennes de l'appellation.

Située au cœur de l'appellation Lalande de Pomerol.
Château Perron s'étend sur 36 hectares de vignes

Château Perron

80 % Merlot Noir, 10 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon.

Sols : Graveleux et Sablo-Graveleux sur argile
et oxyde de Fer.

Production Annuelle : 250 000 bouteilles

Depuis 1958, la gestion du Château Perron
est familiale. Tout d'abord avec Mr Auguste MASSONIE
et son fils Mr Michel Pierre MASSONIE.

Depuis 2000, les trois enfants, Béatrice, Bertrand
et Thibaut représentent Château Perron.

Les devises du Château PERRON :

Château Perron's motto:



«Nec Falerno Minor»

(non moins bon que le vin de Falerne)

Le Perron, c'est bon, c'est rond et à disposition

Château Perron, a wine estate owned by the MASSONIE Family for
three generations. It is one of the oldest properties of the appellation,
established in 1642.

Located in the center of the Lalande de Pomerol appellation,
Château Perron has 36 hectares of vines,
80% Black Merlot, 10% Cabernet Franc
and 10% Cabernet Sauvignon.

Soils: Gravelly and sandy-gravel soils on clay
and iron oxide-rich subsoil

Annual Production: 250,000 bottles

Since 1958 the management of Château Perron has been ensured
by the Massonie family. Firstly, with Mr Auguste F. MASSONIE,
and then until 2000 by Mr Pierre Michel MASSONIE.

Château Perron is currently represented and managed by
Michel-Pierre's three children: Bertrand, Beatrice and Thibaut.



Château Perron

audace & traditions

Nous avons à cœur de restituer dans nos vins toute l'excellence de notre terroir, tout en garantissant des pratiques durables et respectueuses de notre environnement et de sa biodiversité.

Depuis plusieurs années, Château Perron s'est engagé dans une démarche environnementale de «viticulteur durable» notamment par la conduite raisonnée du vignoble.

Pour concrétiser cette volonté et dans un souci de reconnaissance internationale, nous sommes, depuis 2013, certifié ISO 14001 dans le cadre de notre Système de Management Environnemental.

Notre démarche se traduit par une politique rigoureuse et exigeante qui se décline en 4 principaux thèmes :

Favoriser les actions préventives au vignoble et au chai afin de limiter les pollutions

Recycler et trier l'ensemble des déchets liés à notre activité, maîtriser nos consommations d'eau et d'énergie.

Protéger la biodiversité par la préservation et l'entretien des zones boisées et haies ainsi que des fossés.

Mettre en œuvre des procédures de sensibilisation vis à vis de notre environnement proche; points d'eau et voisinage.



Vignobles MP MASSONIE, membre de la première association pour le SME du Vin de Bordeaux certifié ISO 14001

We set our hearts on conveying in Château Perron all the superb qualities of our terroir, whilst ensuring sustainable methods that protect our environment and its biodiversity.

For several years now, Château Perron has been committed to a "sustainable winegrower" environmental approach, particularly for sustainability methods used in the vineyard.

To accomplish this commitment and achieve international recognition, we obtained ISO 14001 certification in 2013, as a part of our Environmental Management System.

Our environmental approach comprises an in-depth, stringent policy presented with four main themes:

Encourage prevention measures in the vineyard and winery to minimize pollution

Recycle and sort all waste associated with our wine production activity and carefully control our water and energy consumption.

Protect biodiversity by the conservation and upkeep of woodlands, hedgerows and ditches.

Raise the awareness of our team in the work it carries out regarding our local environment, ponds and neighborhood.



Château Perron

Encépagement :

80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Age moyen du vignoble : 65 ans

Production annuelles : 200 000 bouteilles

Vendanges : Manuelles et mécaniques

Tri sélectif suivant les cépages sur table vibrante ou table soufflante (mistral)

Vinification : Traditionnelle, préfermentaire à froid, fermentation alcoolique et macération Environ 45 jours de cuvaison en cuves ciment thermo-régulées. Ecoulage, décuvage et pressurage avec une presse verticale. Fermentation malolactique en cuve. Puis élevage en barriques ou cuves bois tronconiques.

Elevage par tiers : 20% bois neufs, 30% barriques d'un vin, 40% barriques de deux vins

Durée de l'élevage : Environ un an.

Soutirages et assemblages : courant février-mars de l'année de mise en bouteille.

Filtration : Tangentielle

Mise en bouteille : au château 2 ans après la date de récolte.

Vins sur les marchés : Juin à septembre de l'année de mise en bouteille.



Grape varieties: 80% Black Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Average age of the vines: 65 years

Annual Production:
200,000 bottles

harvest: Manual and mechanical; selective sorting depending of the grape variety on a vibrating table or on a Mistral table, equipped with a blower.

Traditional winemaking: cold pre-fermentation, alcoholic fermentation in cement thermo-regulated vats, post-fermentation maceration, malolactic fermentation.

(In total: 45 days of vatting)

Running off, devatting and pressing with a vertical press.

Ageing into barrels or conical wooden vats.

Maturation by thirds: 20% new oak barrels; 40% one year oak barrels and 40% three years oak barrels

Maturation period: Approximately 1 year

Racking and blending: In February, March of the year of bottling

Filtration: Tangential

Bottling: At the estate, two years after the harvest

Sales launch: From June to September, the year of bottling.



Château Perron

La Fleur

Encépagement : 100% Merlot

Age moyen du vignoble : 65 ans

Production annuelle : entre 20 000 bouteilles
et 40 000 bouteilles suivant les années

Vendanges : Manuelles et mécaniques
Tri sélectif sur table vibrante et table soufflante (mistral)

Vinification : Traditionnelle, préfermentaire à froid, fermentation
alcoolique et macération Environ 45 jours de cuvaison en cuves
ciment thermo-régulées. Ecoulage, décuvage et pressurage avec une
presse verticale. Fermentation malolactique en cuve.
Puis élevage en barriques ou cuves bois tronconiques.

Elevage par tiers : 100% bois neufs barriques ou cuves bois
tronconiques

Durée de l'élevage : Environ un an.

Soutirages et assemblages : courant février-mars de l'année de mise
en bouteille.

Filtration : tangentielle.

Mise en bouteille : au château deux ans après la date de récolte.

Vins sur les marchés : Juin à septembre de l'année de mise en
bouteille.



Grape variety: 100% Merlot

Average age of the vines: 65 years

Annual Production: 24,000 bottles

Harvest: Manual and mechanical; selective sorting on a vibrating
table or on a Mistral table, equipped with a blower.

Traditional winemaking: cold pre-fermentation,
alcoholic fermentation in cement thermo-regulated vats,
post-fermentation maceration, malolactic fermentation.
(In total: 45 days of vatting).

Running off, devatting and pressing with a vertical press.
Ageing into barrels or conical wooden vats.

Maturation: 100% in new oak barrels or conical wooden vats.

Maturation period: approximately one year.

Racking and blending: In February, March
of the year of bottling
Filtration: Tangential

Bottling: At the estate, two years after the harvesting

Sales launch: From June to September,
in the year of bottling



Château Pierrefitte

Encépagement : 70% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Age moyen du vignoble : 55 ans

Production annuelles : 30 000 bouteilles

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Traditionnelle, préfermentaire à froid, fermentation alcoolique et macération.

Environ 45 jours de cuvaison en cuves ciment thermorégulées.
Ecoulage, décuvaage et pressurage avec une presse verticale.
Fermentation malolactique en cuve.

Elevage : 50% cuves tranconiques bois de chêne, 50% cuves ciment

Durée de l'élevage : Environ un an

Soutirages et assemblages : courant février mars de l'année de mise en bouteille.

Filtration : tangentielle.

Mise en bouteille : au château deux ans après la date de récolte.

Vins sur les marchés : Juin à septembre de l'année de mise en bouteille.



Variety: 70% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Average age of vines: 55 years

Annual Production: 20,000 bottles

Harvest: Manual and mechanical
Selective sorting on a vibrating table or blowing table (mistral)

Winemaking:
Traditional winemaking, cold pre-fermentation, alcoholic fermentation and maceration. Vatting in cement thermo-regulated tanks, (approximately 45 days).

Running off, devatting and pressing with a vertical press.
Malolactic fermentation in vats.

Maturation:
50% 2 years barrels, 50% tanks.

Maturation period: approximately one year.

Racking and blending: during February March of the year of bottling.

Filtration: tangential.

Bottling in the estate: two years after the harvesting.

Sales launch:
June to September in the year of bottling.





CHATEAU
PERRON

Lalande de Pomerol

Contacts

Château PERRON
BP 88 - 33503 LIBOURNE Cedex
www.chateauperron.net

Production et Direction :

Bertrand MASSONIE
Cell : +33.6.08.37.41.09 / vignoblesmpmassonie@wanadoo.fr

Contact COMMERCIAL

SAS Vins Fins MASSONIE
Bertrand MASSONIE, Marylise LECOURT
Cell : +33.6.08.37.41.09 / +33.7.68.63.74.31

Export

Olga KRIVKO
Cell: +33.769.32.15.22 / olga@vinsfinsmassonie.com

Oenologue :

Claude GROS

*SCEA Vignobles MP MASSONIE membre de la 1ere association pour le SME du vin de Bordeaux
Certifié Haute Valeur Environnementale Niveau III*

