

Propriété Viticole

Saint Emilion Grand Cru



SURFACE

8,4 hectares

4 marques

Forte notoriété

Outil de production

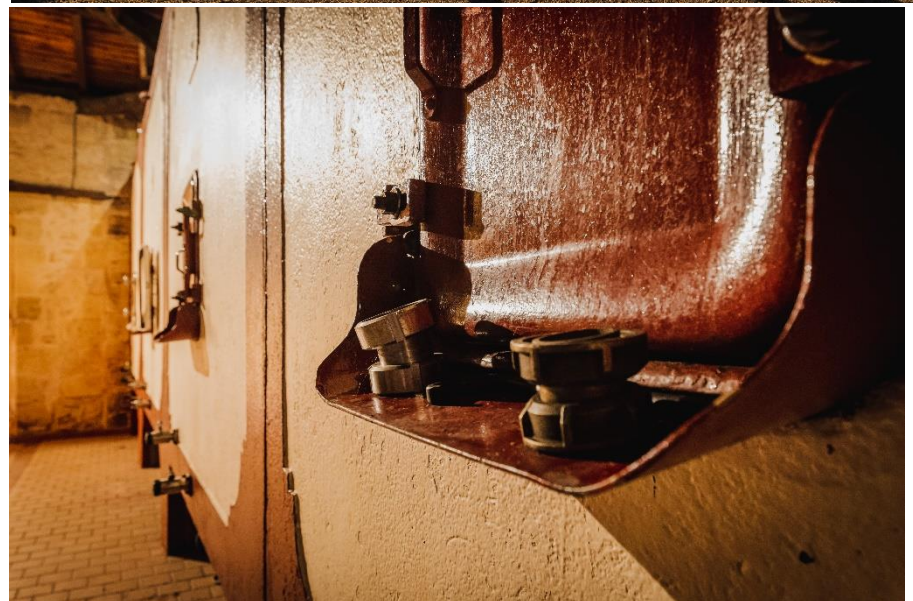
complet et en état

Maison habitation

400 m²

Exploitation

Bénéficiaire



- La propriété familiale repose sur un **sol graveleux et sablonneux**. Le vignoble, composé de merlot à 70% et de cabernet sauvignon à 30%, est cultivé avec le plus grand soin durant toute l'année, toujours dans le respect de la nature, afin d'obtenir un fruit de grande qualité.
- **5,5 hectares de Saint Emilion - 2,9 hectares de vignes Bordeaux**
- Les méthodes modernes telles que l'effeuillage et les vendanges vertes favorisent la maturation du raisin et permettent de préparer la récolte dans les meilleures conditions.
- Au moment des vendanges, une équipe de 15 personnes cueillent les grappes à la main puis les trient minutieusement pour ne conserver que les plus belles baies.
- La vinification a lieu dans un cuvier traditionnel ; après 15 mois d'élevage en barrique neuve, le vin est mis en bouteille sans collage ni filtration pour préserver ses qualités naturelles.
- Chai de vinification
- Chai de stockage
- 11 cuves béton thermorégulées
- 2 tracteurs
- **Maison d'habitation pierre de taille 400 m2**

Projet de réaménagement de la Porte Maillot

- Le domaine exploite 4 marques, 3 en Saint Emilion Grand Cru et 1 en Bordeaux Supérieur, dont **une marque à forte notoriété**.
- Millésime 2016 : 92/100 Parker, 92/100 Antonio Galloni, 94/100 James Suckling
- 80 % Commercialisés en primeur sur la place de Bordeaux et à l'export. Le solde vendu aux particuliers.
- **Chiffre d'affaires compris depuis 10 ans entre 430.000 € HT et 510.000 € HT** (sauf mauvais millésime).
- **Résultat : environ 40.000 € par an** (amélioration possible en comprimant les frais généraux)
- Exploitation réalisée au travers de deux structures, une SCEA et une structure en nom propre

- Cession SCEA et actifs détenus par la structure personnelle
- **Prix de vente : 5,810 millions d'euros (dont Stocks = 0,3 M€)**, honoraires de transaction inclus
- **Possibilité d'accompagnement** par le cédant.
- Dossier complet disponible après signature d'un engagement de confidentialité
- Maubourg Patrimoine : info@maubourg-patrimoine.fr