

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME 2019



Superficie en production 22,5 hectares

Densité de plantation 5555 / 8300 pieds par hectare

Âge moyen des vignes 30 ans

Types de sols 6 sols et sous-sols, argilo-calcaires

Pratiques culturales Enherbement naturel adapté au parcellaire
Amendements agréés bio
Semis hivernaux
Lutte intégrée avec produits de biocontrôle
Ebourgeonnage
Effeuilage manuel

Vendanges 100% manuelles, en petites cagettes.
Premier tri à la vigne, éraflage, tri par densimétrie puis dernier tri manuel
Encuvage par gravité avec un cuvon de 5hl

Dates de vendanges 2 au 14 octobre 2019

Rendement 44 hl/ha

Assemblage 71% Merlot, 24% Cabernet Franc,
5% Cabernet Sauvignon

Types de cuves 20 cuves cylindriques inox thermorégulées de 68 à 109 hL
5 garde-vins cylindriques inox thermorégulés de 21 à 52 hL
10 fûts de 500 L

Durée de cuvaison 28 jours

Méthodes de vinification Macération pré-fermentaire à froid
Elevage sur lies

Elevage en barriques 12 mois
Barriques neuves de chêne français
7 tonneliers

Degré alcoolique 14,5°

Mise en bouteille Du 17 au 21 mai 2021

Numéro de lot Lot N°LFC191

Œnologue conseil Jean-Philippe Fort - Laboratoire Rolland

Production 100 000 bouteilles

