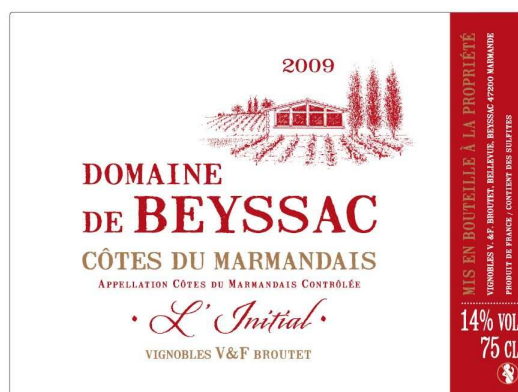


## Fiche Technique L'Initial 2009



### Vignoble

- Coteau argilo-calcaire plein sud, dominant la vallée de la Garonne
- Surface 2 ha, densité plantation 5.000 pieds/ha, rendement 49 hl/ha
- Vignoble planté en 2006
- Cépages: Merlot 40%, Cabernet Franc 35%, Abouriou 25%
- Engagé en **Agriculture Biologique** depuis mai 2009



### Viticulture

- Rang désherbé mécaniquement (lame et outil rotatif interceps), inter-rang enherbé
- Epamprages et rognages mécaniques
- Ebourgeonnage, dédoubleage, relevages, échardage, effeuillage manuels
- Traitements mildiou et oïdium au pulvérisateur face par face (cuivre < 4kg/ha/an, et soufre)

### Vinification

- Récolte manuelle en cagette
- Egrappage, tri et encuvage des baies sans foulage
- Macération pré-fermentaire à 10°C
- Fermentation à 26°C en cuves inox, avec remontages et pigeages
- Elevage 11 mois en cuve inox, avec soutirages périodiques
- Filtration légère à la mise en bouteille, préservant toutes les qualités du vin. Les dépôts que l'on peut observer dans la bouteille sont donc naturels et ne nuisent en rien à la qualité du vin.

- Appellation : AOP Côtes du Marmandais rouge
- Titre alcoométrique : 14 %vol
- Quantité produite : 7.575 bouteilles 75cl

### Distinctions

- Magazine Le Point (Jacques Dupont) : Très coloré, bouche dense, veloutée, très beau fruit, rond, gras, sensation de sucrosité, bien rond.
- **Médaille d'Or** au Concours Général Agricole de Paris, 2011
- **Médaille de Bronze** au Decanter World Wine Awards, 2011

