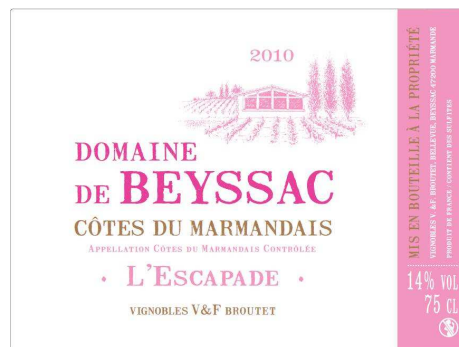


Fiche Technique L'Escapade 2010



Vignoble (pour cette cuvée)

- Coteau argilo-calcaire plein sud, dominant la vallée de la Garonne
- Surface 0,25 ha, densité plantation 4.000 pieds/ha, rendement 45 hl/ha
- Age des vignes : 18 ans
- Cépages: Merlot 50%, Cot 50%
- Engagé en Agriculture Biologique depuis janvier 2010



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, macération dans le pressoir quelques heures le temps d'obtenir la couleur désirée, pressée puis débouillage au froid
- Fermentation à 18°C en cuve inox thermorégulée
- Collage à la bentonite (argile naturelle)
- Filtration légère à la mise en bouteille, préservant toutes les qualités du vin. Les dépôts que l'on peut observer dans la bouteille sont naturels et ne nuisent en rien à la qualité du vin.

- Appellation : AOP Côtes du Marmandais rosé (sec)
- Titre alcoométrique : 14 %vol
- Quantité produite : 1.490 bouteilles 75cl

Distinctions

- **Médaille d'Or** au Concours Général Agricole de Paris, 2011

