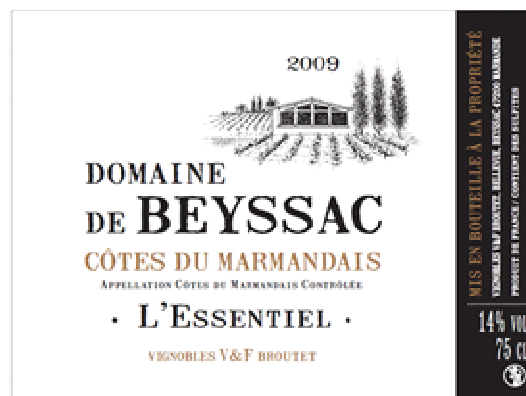


Fiche Technique L'Essentiel 2009



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 8 mois en cuves inox, avec soutirages périodiques
- Elevage 12 mois en barriques de chêne français (1/3 neuves, 1/3 un vin, 1/3 deux vins), avec ouillages et 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 : 600 bouteilles 75cl