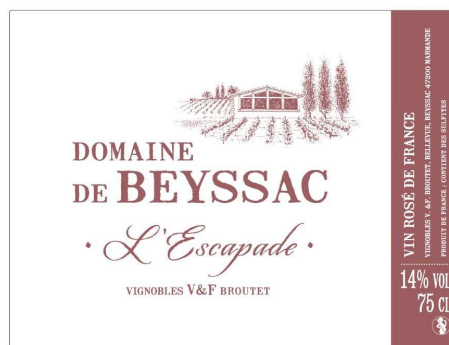


Fiche Technique L'Escapade 2009



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, dédoublage, 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, le temps d'obtenir la couleur désirée, puis saignée des cuves de Merlot et de Cabernet Franc d'environ 10% de leur volume
- Fermentation à 18°C en cuve inox
- 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 donc naturels et ne nuisent en rien à la qualité du vin.

- Appellation : Vin Rosé de France
- Titre alcoométrique : 14 %vol
- Sucres résiduels : 11 g/l (glucose et fructose)
- Quantité produite : 1.130 bouteilles 75cl