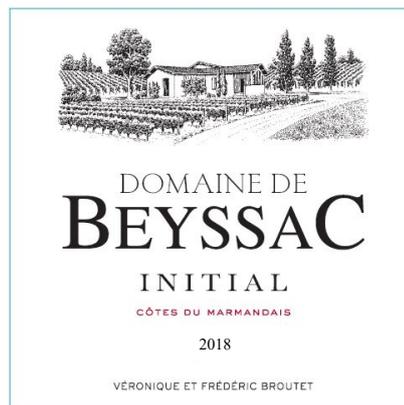


## Fiche Technique L'Initial 2018



### Vignoble

- Coteau argilo-calcaire plein sud, dominant la vallée de la Garonne
- Surface 6,15 ha, densité plantation 5.000 et 4.000 pieds/ha, rendement 33 hl/ha
- Age moyen du vignoble : 19 ans
- Cépages: Merlot 74%, Malbec 13%, Cabernet Franc 13%
- 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 au pulvérisateur face par face (cuivre < 3 kg/ha/an, et soufre)

### Vinification

- Récolte manuelle en cagette
- Egrappage, tri et encuvage des baies sans foulage
- Macération pré-fermentaire à 12°C
- Fermentation alcoolique à 26°C en cuves inox, levures indigènes, remontages modérés
- Fermentation malolactique naturelle puis élevage en cuve inox, soutirages périodiques
- SO2 total à la mise en bouteille : < 35 mg/l
- Non collé, non filtré.
- Bouchon liège naturel, non blanchi.

- Appellation : AOP Côtes du Marmandais rouge
- Titre alcoométrique : 14,5 %vol
- Quantité produite : 4.425 bouteilles 75cl
- Mention bio : "Vin bio – FR-BIO-16" (Qualisud)  
"Vin biodynamique" (Demeter France)

