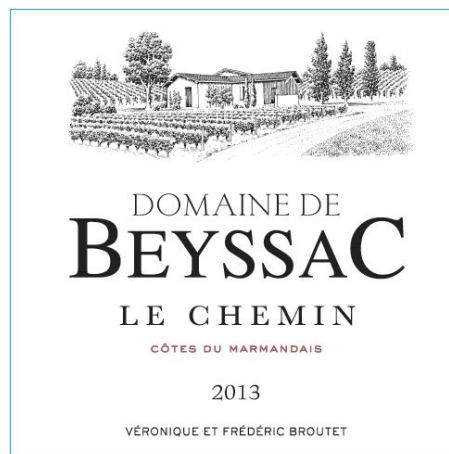


## Fiche Technique Le Chemin 2013



### Vignoble

- Coteau argilo-calcaire plein sud, dominant la vallée de la Garonne
- Surface 6,15 ha, densité 5.000 et 4.000 pieds/ha, rendement 26 hl/ha
- Age moyen du vignoble : 18 ans
- Cépages pour cette cuvée: Merlot 62%, Abouriou 38%
- 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 au pulvérisateur face par face (cuivre < 5 kg/ha/an, et soufre)

### Vinification

- Récolte manuelle en petite cagette
- Egrappage, tri et encuvage des baies sans foulage
- Macération pré-fermentaire à 12°C
- Fermentation alcoolique à 26°C en cuves inox, avec remontages et pigeages
- Fermentation malolactique et élevage 8 mois en cuves inox, avec soutirages périodiques
- Puis élevage 14 mois en barriques de chêne français (1/3 neuves, 2/3 un ou deux vins), pour 2/5 du volume. Elevage 14 mois en cuve inox pour 3/5 du volume.
- SO2 à la mise en bouteille : < 75 mg/l
- Non collé, non filtré.
- Bouchon liège 1+1

- Appellation : AOP Côtes du Marmandais rouge
- Titre alcoométrique : 13 %vol
- Quantité produite : 2.800 bouteilles 75cl
- Mention Bio : Vin Bio, certifié Agrocet FR-BIO 07

