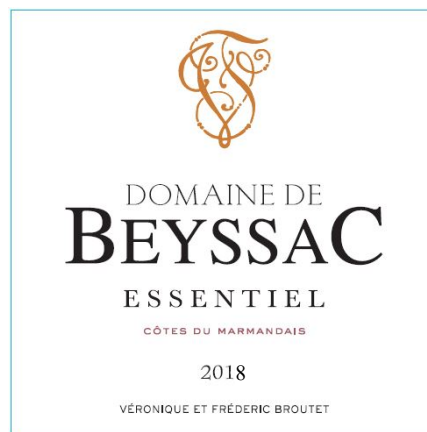


Fiche Technique L'Essentiel 2018



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 40 hl/ha
- Age moyen du vignoble : 20 ans
- Cépages pour cette cuvée: Abouriou 69%, Merlot 31%
- Engagé en Agriculture Biologique depuis mai 2009, Biodynamique depuis 2016

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 petite cagette
- Egrappage, tri et encuvage des baies sans foulage
- Fermentation alcoolique à 26°C en cuves inox, levures indigènes, remontages modérés
- Fermentation malolactique naturelle, élevage 5 mois en cuves inox, soutirages périodiques
- Puis élevage 15 mois en barriques de chêne français (1/3 neuves, 2/3 un ou deux vins), avec ouillages périodiques.
- Mise en bouteille le 19/08/2019
- SO2 à la mise en bouteille : < 50 mg/l
- Non collé, non filtré
- Bouchon liège naturel, non blanchi, marqué au feu

- Appellation : AOP Côtes du Marmandais rouge
- Titre alcoométrique : 14,5 %vol
- Quantité produite : 6.400 bouteilles 75cl
- Mentions Bio : Vin Bio, certifié Qualisud FR-BIO-16
Vin Biodynamique, certifié Demeter France

