

VITICULTURE

Viticulture: raisonnée avec travail du sol (pas de désherbant chimique), pas de vendange en vert, effeuillage modéré, fin juillet.

Vendange: manuelle (80%) et mécanique (20%) avec table de tri à la réception.

Date début vendange : 14 septembre

Fin vendange : 20 septembre



VINIFICATION

Traditionnelle (remontages uniquement) avec sélection parcellaire en cuve béton thermo régulée, avec une cuvaison de 19/20 jours en moyenne.



MISE EN BARRIQUE

Début mars en fût de chêne français (20% bois neuf).



DONNÉES TECHNIQUES

Malo : en cuve inox
Assemblage : début Janvier
Degré : 14,5% vol.



ASSEMBLAGE

