

CHÂTEAU LAVERGNE DULONG

SINCE 1873

FICHE TECHNIQUE - MILLESIME 2016



Couleur	Rouge
Appellation	AOC Bordeaux Supérieur
Certifications	Agriculture Biologique : Ecocert Agriculture Biodynamique : Demeter
Cépages	44% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon et 22% Cabernet Franc
Age moyen des vignes	20 ans
Densités de plantation	Entre 3300 et 5000 pieds / hectare
Superficie du vignoble	13 Ha
Nature du sol	Sablo-argileux
Travaux au vignoble	Travail du sol, semis d'engrais verts. Ebourgeonnage et effeuillage manuel. Couverture phytosanitaire avec soufre et cuivre à faible dose, tisanes de plantes et préparations biodynamiques.
Rendement	30 hl/ha
Vinification	Vinification traditionnelle entre 25 et 28°C Macération de 2 semaines Fermentation malolactique en cuve et barriques.
Elevage	11 mois en cuve et barriques (49%, dont 35% neuves).
Analyses	14 % vol ; AT = 3,50 ; pH = 3,56 ; SO2T = 61
Mise en bouteilles	13.176 bouteilles le 28 Septembre 2017.

