

L

du Château
**LAVERGNE
DULONG**

FICHE TECHNIQUE - MILLESIME 2015



Couleur	Rouge
Appellation	AOC Bordeaux Supérieur
Certifications	Agriculture Biologique : Ecocert
Cépages	66% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon et 17% Cabernet Franc
Age moyen des vignes	18 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	12 mois en cuve et barriques (25%).
Analyses	13.5 % vol ; AT = 3.45 ; pH = 3.56 ; SO2T = 66
Mise en bouteilles	22.835 bouteilles le 21 Novembre 2016.

