

# L

du Château  
**LAVERGNE  
DULONG**

## FICHE TECHNIQUE

2016



Couleur	Rouge
Appellation	AOC Bordeaux Supérieur
Certification	Agriculture Biologique (Ecocert) et Biodynamique (Demeter)
Cépages	46 % Merlot, 32 % Cabernet Sauvignon et 22% Cabernet Franc
Age moyen des vignes	19 ans
Densité 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 : céréales, légumineuses et plantes mellifères. Ebourgeonnage, échardage et effeuillage manuel Couverture phytosanitaire avec soufre et cuivre à faible dose et applications de tisanes de plantes et de 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 (26%)
Degré alcoolique	14 % vol
Mise en bouteilles	21.235 bouteilles le 4 Octobre 2017

