

CHATEAU LAVERGNE DULONG

SINCE 1873

FICHE TECHNIQUE

2014



Couleur	Rouge
Appellation	AOC Bordeaux Supérieur
Certification	Agriculture Biologique (Ecocert) et Biodynamique (Demeter)
Cépages	44 % Merlot, 34 % Cabernet Sauvignon et 22 % Cabernet Franc
Age moyen des vignes	17 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 3 semaines à un mois. Fermentation malolactique en cuve et barriques
Elevage	12 mois en barriques (35 % neuves)
Degré alcoolique	13 % vol
Mise en bouteilles	9.870 bouteilles le 24 Novembre 2015

