

CHÂTEAU LAVERGNE DULONG

SINCE 1873

FICHE TECHNIQUE

2017



Couleur	Blanc
Appellation	AOC Bordeaux
Certification	Agriculture Biologique (Ecocert) et Biodynamique (Demeter)
Cépages	100 % Sauvignon Blanc
Age moyen des vignes	7 ans
Densité de plantation	5000 pieds / hectare
Superficie du vignoble	1,45 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	36 hl/ha
Vinification	Macération pelliculaire de 6h à froid Pressurage, stabulation à froid puis débourageage Fermentation alcoolique en cuve et barriques.
Elevage	7 mois sur lies en cuve et barriques. (40 %, 20 % neuves)
Degré alcoolique	12,5 % vol.
Mise en bouteilles	7.118 bouteilles le 19 avril 2018

