

L

du Château
**LAVERGNE
DULONG**

FICHE TECHNIQUE

2017



Couleur	Rouge
Appellation	AOC Bordeaux Supérieur
Certification	Agriculture Biologique (Ecocert) et Biodynamique (Demeter)
Cépages	47% Cabernet Franc, 34% Merlot et 19% Cabernet Sauvignon
Age moyen des vignes	20 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	35 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 (9%, dont 21 % neuves).
Degré alcoolique	13 % vol.
Mise en bouteilles	15.942 bouteilles et 300 magnums le 19 Septembre 2018

