

CHÂTEAU LAVERGNE DULONG

SINCE 1873

FICHE TECHNIQUE

2017



Couleur	Rouge
Appellation	AOC Bordeaux Supérieur
Certification	Agriculture Biologique (Ecocert) et Biodynamique (Demeter)
Cépages	51% Cabernet Franc, 26% Cabernet Sauvignon et 23% Merlot
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 3 semaines à un mois. Fermentation malolactique en cuve et barriques
Elevage	11 mois en cuve et barriques (56 %, 60 % neuves)
Analyses	12.5 % vol ; AT = 3.35 ; pH = 3.55 ; SO ₂ T = 56
Mise en bouteilles	12.559 bouteilles et 300 magnums le 19 Septembre 2018

