

CHÂTEAU LAVERGNE DULONG

SINCE 1873

FICHE TECHNIQUE

2018



Couleur	Rouge
Appellation	AOC Bordeaux Supérieur
Certifications	Agriculture Biologique : Ecocert Agriculture Biodynamique : Demeter et Biodyvin
Cépages	45% Cabernet Franc, 32% Merlot et 23% Cabernet Sauvignon
Age moyen des vignes	21 ans
Densités 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. Ebourgeonnage et effeuillage manuel. Couverture phytosanitaire avec soufre et cuivre à faible dose, tisanes de plantes et 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	11 mois en cuve et barriques (77 % dont 20 % neuves)
Analyses	14 % vol ; AT = 3.65 ; pH = 3.55 ; SO ₂ T = 62
Mise en bouteilles	10.986 bouteilles et 271 magnums le 19 Septembre 2019

