

CHÂTEAU LAVERGNE DULONG

SINCE 1873

FICHE TECHNIQUE

2018



Couleur	Blanc
Appellation	AOC Bordeaux
Certifications	Agriculture Biologique : Ecocert Agriculture Biodynamique : Demeter et Biodyvin
Cépages	100 % Sauvignon Blanc
Age moyen des vignes	8 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. Ebourgeonnage et effeuillage manuel. Couverture phytosanitaire avec soufre et cuivre à faible dose, tisanes de plantes et préparations biodynamiques.
Rendement	41 hl/ha
Vinification	Macération pelliculaire de 3h à froid. Pressurage, stabulation à froid puis débouillage. Fermentation alcoolique en cuve et barriques.
Elevage	7 mois sur lies en cuve et barriques. (54 %, 14 % neuves)
Analyses	13 % vol ; AT = 4.25 ; pH = 3.30 ; SO ₂ T = 75 ; SR = 1.5
Mise en bouteilles	7.939 bouteilles le 19 avril 2019

