

L

du Château
**LAVERGNE
DULONG**

FICHE TECHNIQUE

2018



Couleur	Rouge
Appellation	AOC Bordeaux Supérieur
Certifications	Agriculture Biologique : Ecocert Agriculture Biodynamique : Demeter et Biodyvin
Cépages	68% Cabernet Franc, 21% Merlot et 11% Cabernet Sauvignon
Age moyen des vignes	22 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 2 semaines Fermentation malolactique en cuve et barriques.
Elevage	11 mois en cuve et barriques (4%, un vin).
Analyses	14 % vol ; AT = 3.45 ; pH = 3.59 ; SO ₂ T = 61
Mise en bouteilles	15.774 bouteilles et 271 magnums le 19 Septembre 2019

