

CHÂTEAU LAVERGNE DULONG

JOY
SINCE 1873



FICHE TECHNIQUE - MILLESIME 2019

Couleur	Rouge
Appellation	AOC Bordeaux Supérieur
Certification	Agriculture Biologique : Ecocert Agriculture Biodynamique : Demeter et Biodyvin
Cépages	47% Cabernet Franc, 29% Merlot et 24% Cabernet Sauvignon
Age moyen des vignes	12 ans
Densité de plantation	3300 et 5000 pieds / hectare
Superficie du vignoble	10 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	Vinification traditionnelle entre 25 et 28°C Macération de 2 semaines Fermentation malolactique en cuve et barriques.
Elevage	20 mois en cuve et barriques (2%, 2 vins).
Analyses	14,4 % vol ; AT = 3,28 ; pH = 3,65 ; SO2T = 38
Mise en bouteilles	25.198 bouteilles le 17 juin 2021.

