

CHÂTEAU LES CROISILLE

VIGNERONS DU CAUSSE

LE CROIZILLON

AOP CAHORS
VIN CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

MILLÉSIME : 2015

CÉPAGE : Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

DENSITÉ PIED/HECTARE 4500

NATURE DU SOL : Plateau calcaire et deuxième terrasse.

RENDEMENTS: 50 hl/ha

MODE DE VENDANGE: Manuelle pour partie et mécanique

PRATIQUES CULTURALES: Enherbement dans le rang, travail mécanique sous le rang. Taille Guillot simple, épamprage précoce, effeuillage manuel, éclaircissage manuel. Culture selon les principes de l'agriculture biologique.

VINIFICATION:

- Vendanges précoces
- macérations courtes
- Peu d'extraction par de légers remontages

ELEVAGE: 6 mois en cuve inox et cuve béton.

POSITIONNEMENT: Cahors de fruit, léger et digeste destiné à une consommation précoce.



GAEC DES CROISILLE - VIGNERONS
FAGES - 46140 LUZECH - FRANCE
+33(05) 65 30 53 88
+33 (06) 72 31 02 71
WWW.LESCROISILLE.COM
CHATEAULESCROISILLE@WANADOO.FR

