

CHÂTEAU LES CROISILLE

VIGNERONS DU CAUSSE

CALCAIRE

AOP CAHORS
PRODUIT CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

MILLÉSIME : 2014

CÉPAGE : 100% Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES: 35 ans

DENSITÉ PIED/HECTARE: 4500

NATURE DU SOL : Parcelles situées sur le plateau calcaire de Luzech entre 250 et 300mètres d'altitude.

Assemblage de terroirs calcaires : kimméridgien, marneux.

RENDEMENTS: 40 hl/ha

MODE DE VENDANGE: Manuelle

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

VINIFICATION:

- Eraflage
- Extraction par de légers pigeages et remontages journaliers.
- Macération de 30 jours à 28 °C

ELEVAGE: 18 mois en vieux futs de 225 litres.

POSITIONNEMENT: Cahors de milieu de gamme, concentré et fin.



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

