

CHATEAU LES CROISILLE

VIGNERON DU CAUSSE

COCORICOT

IGP COTES DU LOT

VIN CERTIFIE AGRICULTURE BIOLOGIQUE PAR QUALISUD FR-BIO-16

VIN CERTIFIE AGRICULTURE BIO-DYNAMIQUE PAR DEMETER

- **MILLESIME :** 2022
- **CEPAGE :** Malbec / Merlot
- **AGE MOYEN DES VIGNES :** 30 ans
- **DENSITE PIED/HECTARE :** 4500
- **NATURE DU SOL :** Plateau calcaire des causses (argilo-calcaire) et troisième terrasse de la vallée du Lot (argilo siliceux).
- **RENDEMENTS :** 35 hl/ha
- **MODE DE VENDANGE :** Manuelle
- **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 et bio-dynamique.
- **VINIFICATION:** Macération carbonnique de vendange entière de 10 jours, en levures indigènes, sans sulfites, puis pressurage et fin de fermentation en phase liquide.
- **ELEVAGE :** 4 mois de cuves béton.

- **DEGRE :** 12.50 % VOL
- **AT :** 3.85
- **PH :** 3.47
- **SO₂ TOTAL :** < 10 MG/L



Château les Croisille - Vigneron
Fages - 46140 LUZECH - FRANCE
+33 (05) 65 30 53 88
+33 (06) 72 31 02 71
www.lescroisille.com
chateaulescroisille@wanadoo.fr

