

CHATEAU LAVERGNE DULONG

SINCE 1873

FICHE TECHNIQUE

2016



Couleur	Rouge
Appellation	AOC Bordeaux Supérieur
Certification	Agriculture Biologique (Ecocert) et Biodynamique (Demeter)
Cépages	44 % Merlot, 34 % Cabernet Sauvignon et 22 % Cabernet Franc
Age moyen des vignes	19 ans
Densité 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 : céréales, légumineuses et plantes mellifères. Ebourgeonnage, échardage et effeuillage manuel Couverture phytosanitaire avec soufre et cuivre à faible dose et applications de tisanes de plantes et de préparations biodynamiques.
Rendement	30 hl/ha
Vinification	Vinification traditionnelle entre 25 et 28°C Macération de 3 semaines à un mois. Fermentation malo-lactique en cuve et barriques
Elevage	11 mois en cuve et barriques (49 %, 35 % neuves)
Degré alcoolique	14 % vol
Mise en bouteilles	13.176 bouteilles le 28 Septembre 2017



CHATEAU LAVERGNE DULONG, S.C.E.A CHATEAU LAVERGNE MONTUSSAN
TEL: +33 (0)5 56 72 19 52, POR: +33 (0)6 30 51 20 92, yuxue.li@lavergne-dulong.fr
23, ROUTE DU COURNEAU, 33450 MONTUSSAN FRANCE, RCS 512 147 687 BORDEAUX, AU CAPITAL DE 140 000 EUROS