

# L

du Château  
**LAVERGNE  
DULONG**

FICHE TECHNIQUE

2014



Couleur	Rouge
Appellation	AOC Bordeaux Supérieur
Certification	Agriculture Biologique (Ecocert)
Cépages	70% Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon et 15% Cabernet Franc
Age moyen des vignes	17 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 2 semaines. Fermentation malo-lactique en cuve et barriques
Elevage	10 mois en cuve et barriques (26%)
Degré alcoolique	12,5 % vol
Mise en bouteilles	29.700 bouteilles le 09 Octobre 2015

