

L

du Château
**LAVERGNE
DULONG**

FICHE TECHNIQUE

2015



Couleur	Rouge
Appellation	AOC Bordeaux Supérieur
Certification	Agriculture Biologique (Ecocert)
Cépages	66% Merlot, 17 % Cabernet Sauvignon et 17% Cabernet Franc
Age moyen des vignes	18 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	12 mois en cuve et barriques (25%)
Degré alcoolique	13,5 % vol
Mise en bouteilles	22 835 bouteilles le 21 Novembre 2016

