

CHÂTEAU LES CROISILLE

VIGNERONS DU CAUSSE

GRAIN PAR GRAIN

AOP CAHORS

MILLÉSIME : 2010

CÉPAGE : 100% Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES: 40 ans

DENSITÉ PIED/HECTARE 4500

NATURE DU SOL: Argiles rouges siliceuses /
Calcaires kimméridgiens / Troisième
terrasse (graves)

RENDEMENTS: 30 hl/ha

MODE DE VENDANGE: Manuelle. Tri Grain par Grain.

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

VINIFICATION:

- Vinification intégrale (futs de 500 litres ouvert)
- Pigeages journaliers
- Macération d'un moi à 28°C

ELEVAGE: 30 mois dans le fut qui a servi pour la vinification.

POSITIONNEMENT: Cahors haut de gamme, riche et fin. Grande garde possible.



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
