

CHÂTEAU LES CROISILLE

VIGNERONS DU CAUSSE

LE SAUVIGNON

VIN DE FRANCE SANS IDENTITÉ GÉOGRAPHIQUE
PRODUIT CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

MILLÉSIME : 2015

CÉPAGE : 100% sauvignon

AGE MOYEN DES VIGNES: 20 ans
Parcelle sur-greffée en 2005

DENSITÉ PIED/HECTARE 4500

NATURE DU SOL : Calcaire
kimméridgien.

RENDEMENTS: 35 hl/ha

MODE DE VENDANGE: Manuelle

PRATIQUES CULTURALES: Travail du sol en plein. Taille Guillot simple. Epamprage précoce, effeuillage manuel, éclaircissage manuel. Culture selon les principes de l'agriculture biologique.

VINIFICATION:

- Pressurage direct
- Débourage à froid
- Vinification en cuve inox

ELEVAGE: 6 mois en cuve inox.



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

