

CHÂTEAU
LES CROISILLE
VIGNERONS DU CAUSSE

SILICE

AOP CAHORS
VIN CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

MILLÉSIME : 2014

CÉPAGE : 100% Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

DENSITÉ PIED/HECTARE: 4500

NATURE DU SOL : Parcelles situées sur le plateau calcaire de Luzech, plus précisément sur des terroirs constitués d'argiles rouges siliceuse et ferreuses, que l'on appelle terroir sidérolithique.

RENDEMENTS: 40 hl/ha

MODE DE VENDANGE: Manuelle

PRATIQUES CULTURALES: Enherbement dans le rang, travail mécanique sous le rang. Taille Guillot simple, épamprage précoce, effeuillage.

VINIFICATION:

- Éraflage.
- Extraction par de légers pigeages et remontages journaliers
- Macération de 20 jours à 25/28 °C

ELEVAGE: Un an en vieux futs de 225 litres.

POSITIONNEMENT: Cahors de milieu de gamme, concentré et fin.



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

