

CHÂTEAU
LES CROISILLE
VIGNERONS DU CAUSSE

DIVIN CROISILLE

AOP CAHORS

CERTIFIÉ: EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

MILLÉSIME : 2012

CÉPAGE : 100% Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES: 40 ans

DENSITÉ PIED/HECTARE 4500

NATURE DU SOL : Les 3 meilleures parcelles du domaine: argiles rouges siliceuses / calcaire kimméridgien / Calcaire sidérolithique

RENDEMENTS: 25 hl/ha

MODE DE VENDANGE: Manuelle

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

VINIFICATION:

- Eraflage
- Vinification en cuve ouverte de petite contenance
- Pigeage en début de macération et légers remontages journaliers
- Cuvaision 30 jours à 28°C

ELEVAGE: 24 mois. 70 % futs de 500 litres, 30 % futs 225 litres.

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
