

CHÂTEAU
LES CROISILLE
VIGNERONS DU CAUSSE

LA PIERRE

AOP CAHORS
PRODUIT CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE

MILLÉSIME : 2015

CÉPAGE : 100% Malbec

AGE DES VIGNES: 35 ans

DENSITÉ PIED/HECTARE: 5000

NATURE DU SOL : Plateau calcaire à 300 mètres d'altitude. Terroir calcaire sidérolithique.

RENDEMENTS: 30 hl/ha

MODE DE VENDANGE: Manuelle

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

VINIFICATION:

- Eraflage
- Extraction par de légers pigeages et remontages journaliers.
- Macération de 30 jours à 28 °C

ELEVAGE: Elevage inédit de 10 mois dans une cuve de 10 hl taillée dans la roche Calcaire du nord du département du Lot. Cette roche poreuse permet de faire le lien pendant l'élevage entre le terroir d'origine et l'expression minérale recherchée.

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



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

