

CHATEAU LES CROISILLE

VIGNERON DU CAUSSE

LA PIERRE

AOP CAHORS

VIN CERTIFIE AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE
PAR QUALISUD FR-BIO-16 et DEMETER

- **CEPAGE :** 100% Malbec
- **AGE MOYEN DES VIGNES :** 35 ans
- **DENSITE PIED/HECTARE :** 4500
- **NATURE DU SOL :** Plateau calcaire d'altitude. Terroir calcaire riche en minerai de fer.
- **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 et biodynamique.
- **VINIFICATION :**
Eraflage, vinification en cuve ouverte de petite contenance. Levures indigènes. Pigeage en début de macération et légers remontages journaliers. Cuvaision de 25 jours à 28 °C
- **ELEVAGE :**
Elevage inédit de 10 mois dans deux cuves de 10 et 20 hl taillées 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.



Château les Croisille - Vigneron
Fages - 46140 LUZECH - FRANCE
+33 (05) 65 30 53 88
www.lescroisille.com
contact@lescroisille.com

