

CHATEAU LES CROISILLE

VIGNERON DU CAUSSE

LE GRAIN

AOP CAHORS

VIN CERTIFIE AGRICULTURE BIOLOGIQUE PAR QUALISUD FR-BIO-16

- **CEPAGE :** 100% Malbec
- **AGE MOYEN DES VIGNES :** 40 ans
- **DENSITE PIED/HECTARE :** 4500
- **NATURE DU SOL :** Parcelles situées sur le plateau calcaire de Luzech entre 250 et 300 mètres d'altitude.
- **MODE DE VENDANGE :** Manuelle, sélection grain par grain (sélection micro-parcellaire)
- **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, pour une partie du lot. Vendange entière pour l'autre partie. Vinification en demi-muids en levures indigènes. Pigeage en début de macération. Cuvaion de 25 jours à 28 °C
- **ELEVAGE:**
Elevage dans les mêmes demi-muids, refermés pour accueillir le vin pendant 18 à 24 mois.



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

