

CHATEAU LES CROISILLE

VIGNERON DU CAUSSE

CALCAIRE

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 :** Parcelles situées sur le plateau calcaire de Luzech entre 250 et 300 mètres d'altitude. Assemblage de terroirs calcaires : kimméridgien, marneux et sidérolitiques.
- **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. Cuvaison de 15 à 25 jours à 28°C
- **ELEVAGE :** 15 mois en foudre de 30hl



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

