

CHATEAU LES CROISILLE

VIGNERON DU CAUSSE

CHARDONNAY

VIN DE FRANCE

VIN CERTIFIE AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUE

PAR QUALISUD FR-BIO-16 et DEMETER

- **CEPAGE :** Chardonnay
- **AGE MOYEN DES VIGNES :** 15 ans
- **DENSITE PIED/HECTARE :** 5000
- **NATURE DU SOL :** Parcelles situées sur le plateau calcaire de Luzech, plus précisément sur un terroir argilo calcaire (kimméridgien)
- **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:** Pressurage direct. Débourage à froid. Fermentation en levures indigènes en foudre et demi muids. Malo faite.
- **ELEVAGE :** 5 mois d'élevage en foudre.



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

