

CHATEAU LES CROISILLE

VIGNERON DU CAUSSE

COCORICOT

IGP COTES DU LOT

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

- **CEPAGE** : Malbec / Merlot
- **AGE MOYEN DES VIGNES** : 30 ans
- **DENSITE PIED/HECTARE** : 4500
- **NATURE DU SOL** : Plateau calcaire des causses (argilo-calcaire) et troisième terrasse de la vallée du Lot (argilo siliceux).
- **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**: Macération carbonnique de 12 jours, en levures indigènes, sans sulfites, puis pressurage et fin de fermentation en phase liquide.
- **ELEVAGE** : 4 mois de cuves béton.



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

