

CHATEAU LES CROISILLE

VIGNERON DU CAUSSE

LE CROIZILON

AOP CAHORS

VIN CERTIFIE AGRICULTURE BIOLOGIQUE PAR QUALISUD FR-BIO-16

- **CEPAGE :** Malbec
- **AGE MOYEN DES VIGNES :** 30 ans
- **DENSITE PIED/HECTARE :** 4500
- **NATURE DU SOL :** Plateau calcaire des causses (argilo-calcaire) et deuxième terrasse de la vallée du Lot (argilo siliceux).
- **MODE DE VENDANGE :** Manuelle pour partie et mécanique
- **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:** Vendanges précoces, levures indigènes. Macération carbonique sur une partie du volume et macération de 10 jours avec peu d'extractions sur le reste du volume.
- **ELEVAGE :** 8 mois de cuves béton et inox.



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

