

# CHATEAU LES CROISILLE

VIGNERON DU CAUSSE

## DIVIN

AOP CAHORS

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

- **CEPAGE** : 100% Malbec
- **AGE MOYEN DES VIGNES** : 45 ans
- **DENSITE PIED/HECTARE** : 4500
- **NATURE DU SOL** : Les 3 meilleures parcelles du domaine situées sur le causse à 300 mètres d'altitude : argiles rouges siliceuses (sidérolitique) / calcaire kimméridgien / Calcaire sidérolitique
- **RENDEMENTS** : 30 hl/ha
- **MODE DE VENDANGE** : Manuelle
- **PRATIQUES CULTURALES** : Enherbement dans le rang, travail mécanique sous le rang. Taille Guillot simple, épamprage précoce, effeuillage manuel, éclaircissage manuel. Travail selon les principes de l'agriculture biologique et biodynamique.
- **VINIFICATION** :  
Eraflage, vinification en cuve ouverte de petite contenance. Pigeage en début de macération et légers remontages journaliers. Cuvaison de 25 jours à 28°C
- **ELEVAGE** : 24 mois en foudres de 35 hl.



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

