

# CHATEAU LES CROISILLE

VIGNERON DU CAUSSE

## SAUVIGNON

VIN DE FRANCE

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

- **CEPAGE :** Sauvignon
- **AGE MOYEN DES VIGNES :** 25 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. Malo faite.
- **ELEVAGE :** 5 mois d'élevage en foudre.



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)

