

CHATEAU LES CROISILLE

VIGNERON DU CAUSSE

SILICE

AOP CAHORS

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

- **CEPAGE :** Malbec
- **AGE MOYEN DES VIGNES :** 35 ans
- **DENSITE PIED/HECTARE :** 4500
- **NATURE DU SOL :** Parcelles situées sur le plateau calcaire de Luzech entre 250 et 300 mètres d'altitude, plus précisément sur des terroirs constitués d'argiles rouges siliceuse et ferreuses, que l'on appelle terroir sidérolithique.
- **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:** Eraflage, levures indigènes, macération de 15 jours par infusion.
- **ELEVAGE :** 12 mois d'élevage en cuve ciment.



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

