



La Cuve à Mon Loup AOC Bordeaux 2014

ASSEMBLAGE
100 % Merlot

ÂGE MOYEN DES VIGNES
25 ans

DENSITÉ DE PLANTATION
5 000 pieds / ha

SOLS
Argilo-calcaires

RENDEMENTS
10 à 12 grappes

LIEU
Moulon

TRAVAUX SPÉCIFIQUES

En conversion, viticulture de précision visant à respecter l'environnement (lutte biologique).

Plus aucun entrant chimique dans les sols et sur la vigne.

Techniques traditionnelles : enherbement, ébourgeonnage, effeuillage mécanique, vendange verte et de finition.

RÉCOLTE - VENDANGES

Mécanique avec machine à vendanger, équipée d'égreneur.

VINIFICATION

Fermentation 5 jours à 26° et macération de 2 à 3 semaines. Sans ajout de sulfite lors de la vinification et de la mise.

ÉLEVAGE

Élevage en cuves en inox.

ALC/VOL

13 %

FORMAT
75 cl

EMBALLAGE
6 bouteilles

PRODUCTION
10 000 bouteilles

