

Little Donkey Du Château Marzin

2018

Certifié HVE 3

Et 1^{ère} année de
conversion vers une
agriculture biologique

LA PROPRIETE

Propriétaires : Mme et M. Marzin

Maitre de chai et de culture : Pierre Marzin

Adresse : 1 les vignes 33620 Cézac

Densité de plantation : 5000 pieds/ha à 2mètres

Age moyen du vignoble : 25 ans

Type de sol : Argilo calcaire, argileux-silicieux



DESCRIPTION DU PRODUIT

Encépagement : 1/2 merlot + 1/2 cabernet sauvignon et franc

Couleur : Rouge

Appellation : Blaye côtes de Bordeaux

% Alcool : 14

Certifications : HVE 3 et 1^{ère} année de conversion vers une agriculture biologique

Vente : Carton de 6 bouteilles bourguignonnes de 75 cl

Réseau De Distribution : Particulier, CHR, Négoc

TRAVAIL A LA VIGNE ET AU CHAI

Travail à la vigne : Maintien du couvert végétal dans tous les rangs. Régularisation de la hauteur de la végétation par tonte mécanique. Désherbage mécanique uniquement sous les pieds, épamprage manuel, effeuillage manuel.

Vendange : mécanique.

Travail au chai :

- Vinification avec des raisins éraflés sans foulage. Fermentation alcoolique à partir de levures indigènes. Fermentation malolactique réalisée à partir de bactéries lactiques indigènes. Pressurage sur pressoir manuel en bois à cliquet.
- Elevage dans cuves bétons thermos régulées. Mise en bouteille à la propriété. Vin ni filtré ni collé.

Température de service : 17 – 18 °C

Conseil de conservation : 4 – 5 ans