

La Mûle 2018



Description du produit

ASSEMBLAGE :	70% Malbec, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
COULEUR :	Rouge
APPELLATION :	Blaye côtes de Bordeaux
% ALCOOL :	14,5°
CERTIFICATION :	HVE3 et en cours de conversion vers une agriculture biologique

Travaux à la vigne et au chai

LA VIGNE :	Densité de plantation 5000 pieds/ha à 2 mètres. Age moyen du vignoble 29ans. Maintien du couvert végétal sur tous les rangs. Régularisation de la hauteur de la végétation par tonte mécanique et désherbage sous les pieds mécaniquement. Epamprage manuel, effeuillage manuel.
VENDANGE :	Manuelle sur les meilleures parcelles – Sélection des meilleurs raisins
LE CHAI :	Vinification dans cuve béton thermo régulée. Fermentation alcoolique avec des levures indigènes. Fermentation malolactique avec des bactéries lactiques indigènes. Pressurage sur pressoir manuel en bois à cliquet. Elevage en barriques (chêne français) en 225 L et 400 L pendant 16 mois. Mis en bouteille à la propriété. Vin ni filtré, ni collé.

Vente

CONDITIONNEMENT :	En caisse bois de 3 ou 6 bouteilles enveloppées dans du papier de soie.
TYPE BOUTEILLE :	Flacon bordelais de 75cl
RESEAU DE DISTRIBUTION :	Particulier, CHR, Négoce

EARL CHATEAU MARZIN

Tél. 05 57 68 65 26
Port. 06 10 44 11 24

1 les vignes
33620 Cézac, France

<http://chateumarzin.com>
Chateumarzin@gmail.com

