LITTLE DONKEY

VIN DE FRANCE

2024

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DESCRIPTION PRODUIT

ASSEMBLAGE : 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Malbec

COULEUR : Rosé

% ALCOOL : 12°

CERTIFICATION : Agriculture Biologique

TRAVAUX A LA VIGNE ET AU CHAI

LA VIGNE

- Propriété de 18Ha dont 6Ha de vignes d'un seul tenant sur un sol Argilo-Calcaire et Argilo-Siliceux.
- Densité de plantation 5000pieds/Ha par 2mètres avec une moyenne d'âge du vignoble de 30ans.
- Maintient du couvert végétal un rang sur deux. Régularisation de la hauteur de la végétation par tonte mécanique et désherbage sous les pieds mécaniquement et manuellement. Travaux des sols par herse rotative, rotalabour et rotavator. Epamprage et effeuillage manuel. Engrais naturel animal. Traitements des vignes pendant la période printanière et estivale avec du Cuivre et Soufre.

VENDANGE/VINIFICATION - *AVEC RESPECT DU CALENDRIER LUNAIRE*

- Vendange mécanique nocturne.
- Vinification parcellaire avec des raisins éraflés sans foulage dans des cuves bétons thermo régulées. Extraction des jus des cuves bétons dès leur cuvaison dans une cuve inox thermo régulée pour le Rosé.
- Fermentation alcoolique réalisées par des levures sélectionnées *Saccaromyces Cerevisiae*.
- Fermentation malolactique non réalisée
- Mis en bouteille à la propriété .

VENTE PARTICULIER/CHR/NEGOCE

CONDITIONNEMENT En carton de 6 bouteilles de 75cl.
Cartons recyclés. Etiquette avec impression verte.

TYPE BOUTEILLE Bourguignonne Ecova 75cl.

05 57 68 65 26
06 10 44 11 24

Pierre et Sylvie Marzin
1, les vignes
33620 Cézac

chateaumarzin@gmail.com

www.chateaumarzin.com
@Chateaumarzin