

L'Âme 2018



Description du produit

ASSEMBLAGE :	100% Malbec
COULEUR :	Rouge
APPELLATION :	Blaye côtes de Bordeaux
% ALCOOL :	14°
CERTIFICATION :	1 ^{ère} année de conversion en agriculture biologique – certifié HVE3

Travaux à la vigne et au chai

LA VIGNE :	Densité de plantation 5000 pieds/ha à 2 mètres. Age moyen du vignoble 13ans. Maintien du couvert végétal un rang sur deux. Régularisation de la hauteur de la végétation par tonte mécanique et désherbage sous les pieds mécaniquement. Epamprage manuel, effeuillage manuel.
VENDANGE :	1/3 manuelle et 2/3 mécanique
LE CHAI :	Vinification dans une cuve béton thermo régulée avec des quelques rafles entières. 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 pendant 18 mois. Mis en bouteille à la propriété. Vin ni filtré, ni collé.

Vente

CONDITIONNEMENT :	En carton de 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

