L'ÂNE

AOC BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

2022

DESCRIPTION PRODUIT

ASSEMBLAGE : 100% Malbec

COULEUR : Rouge

% ALCOOL : 14°

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 15 ans pour le Malbec
- 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 manuels. 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 et quelques grappes ramassées manuellement.
- Vinification parcellaire avec des raisins éraflés + quelques grappes entières sans foulage dans des cuves bétons thermo régulées. Vendanges protégées par des levures bio protection. Remontages légers.
- Fermentation alcoolique réalisée par des levures sélectionnées *Saccaromyces Cerevisiae*.
- Fermentation malolactique réalisée par des bactéries lactiques indigènes dans cuve inox.
- Limitation du sulfitage : premier ajout après la fermentation malolactique.
- Pressurage sur pressoir manuel en bois à cliquet.
- Elevage en barriques bordelaise 225L - Chêne Français pendant 12 à 18mois
- Mis en bouteille à la propriété . Vin ni collé, ni filtré !

VENTE PARTICULIER/CHR/NEGOCE

CONDITIONNEMENT : En carton de 6 flacons bordelais enrobés dans du papier de soie pour 75cl.
Cartons recyclés. Etiquette avec impression verte.

TYPE BOUTEILLE : Flacon bordelais Ecova 75cl.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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