



LA MULE

AOC BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

2022



DESCRIPTION
PRODUIT

ASSEMBLAGE : 70% Malbec, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

COULEUR : Rouge

% ALCOOL : 14,0°

CERTIFICATION : Agriculture Biologique

LA VIGNE

Propriété de 18Ha dont 6Ha de vignes d'un seul tenant

- Sol Argilo-Calcaire et Argilo-Siliceux.
- 5000pieds/Ha par 2mètres
- Moyenne d'âge 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 matinale manuelle sur notre sélection de grappes et parcelles.
- Vinification dans des cuves bétons thermo régulées. Vendanges protégées par des levures bio protection. Remontages légers.
- Fermentation alcoolique réalisées par des levures sélectionnées.
- 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 400L - Chêne Français pendant 14mois
- Micro cuvée - 9hL
- Mis en bouteille à la propriété . Vin ni collé, ni filtré !

CONDITIONNEMENT En carton/caisse bois de 6 bouteilles(ou 3) flacon bordelais enrobés dans du papier de soie pour 75cl. Cartons recyclés. Etiquette avec impression verte.

TYPE BOUTEILLE Flacon bordelais 75cl.

TRAVAUX A LA VIGNE ET AU CHAI

VENTE
PARTICULIER/CHR/NEGOCE



05 57 68 65 26
06 10 44 11 24



Pierre et Sylvie Marzin
1, les vignes
33620 Cézac



chateamarzin@gmail.com



www.chateamarzin.com



@Chateamarzin