



CHATEAU MARZIN

AOC BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

2016

DESCRIPTION PRODUIT

ASSEMBLAGE : 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

COULEUR : Rouge

% ALCOOL : 14°

CERTIFICATION : NA / Agriculture raisonnée

LA VIGNE :

- Propriété de 12Ha 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 25ans.
- 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 1fois par an. 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. Vendanges protégées par des levures bio protection. Remontages légers.
- Fermentation alcoolique réalisées 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 barrique 225L chêne français pendant 6 mois.
- Mis en bouteille à la propriété . Vin ni collé, ni filtré !

CONDITIONNEMENT : En carton de 6 bouteilles pour 75cl et 1,5L. Possibilité pour les 1,5L et 3L avec coffret. BIB de 5L. Cartons recyclés. Etiquette avec impression verte.

TYPE BOUTEILLE : Bordelaise Ecova 75cl, Magnum 1,5L, Double Magnum 3,0L en bouteille bordelaise forme basse.

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



chateumarzin@gmail.com



www.chateumarzin.com



@Chateumarzin