

FICHE TECHNIQUE 2017

SURFACE DE LA PROPRIETE : 2,82 Ha en appellation **LISTRAC MEDOC**

SOLS ET ENCEPAGEMENTS DU VIGNOBLE :

Parcelles de graves profondes, sur les hauteurs de LISTRAC, bien exposées aux rayons du soleil

- 60% Merlot
- 40% Cabernet Sauvignon
- Age moyen : 27 ans

DATE DES VENDANGES :

- Merlot : 22 septembre
- Cabernet Sauvignon : 23 septembre

ASSEMBLAGE 2017 :

- 70% : Merlot
- 30% : Cabernet Sauvignon

RENDEMENT : 38Hl / Ha



CULTURES POUR L'ANNEE

- Echardages : 5 juin
- Effeillage soleil levant : 24 juin
- 1^{er} Sélection des meilleurs raisins : Amélioration de la vendange pour une meilleure maturité : 26 et 27 juillet
- 2^{ème} passage vendanges vertes : Retard de maturité : 28 et 29 août
- Effeillage soleil couchant : 2 et 5 septembre
- Vendanges manuelles en petites cagettes
MERLOT : 22 septembre
- Vendanges manuelles en petites cagettes
CABERNET SAUVIGNON : 23 septembre
- Tri avant et après éraflage
- Encuvage sans foulage
- Macération pré-fermentaire à froid de 5 jours
- Fermentation alcoolique en cuves
- Fermentation malolactique en barriques
 - 30% Barriques neuves
 - 40% Barriques de 1 année
 - 30% Barriques de 2 années

Fûts de Chêne 100% français

DEGRE ALCOOLIQUE : 13 %

Miguel MARTINHO AFONSO | Viticulteur | Exploitant Individuel

13 Route du Port à LAMARQUE (33460)

Téléphone : + 33 5 56 58 95 81 - Portable : + 33 6 20 39 00 24 - Mail : contact@chateaumartinho.com