

FICHE TECHNIQUE 2018

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

Conversion en agriculture biologique

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 : 28 ans

DATE DES VENDANGES :

- Merlot : 29 septembre
- Cabernet Sauvignon : 13 octobre

ASSEMBLAGE 2018 :

- 60% : Merlot
- 40% : Cabernet Sauvignon

RENDEMENT : 30Hl / Ha



CULTURES POUR L'ANNEE

- Effeillage et échardage soleil levant : 28 juin
- Sortie des raisins contaminés par le mildiou : 17 juillet
- Vendanges vertes : Retard de maturité, nettoyage des grappes sèches et effeuillage soleil couchant : 3, 4, 5 et 6 septembre
- Vendanges manuelles en petites cagettes
MERLOT : 29 septembre
- Vendanges manuelles en petites cagettes
CABERNET SAUVIGNON : 13 octobre
- 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