

FICHE TECHNIQUE 2019

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 : 35 ans

DATE DES VENDANGES :

- Merlot : 02 octobre
- Cabernet Sauvignon : 15 octobre

ASSEMBLAGE 2019 :

- 60% : Merlot
- 40% : Cabernet Sauvignon

RENDEMENT : 40Hl / Ha



CULTURES POUR L'ANNEE

- Effeuilage et échardage soleil levant : 31 mai
- 1^{er} Sélection des meilleurs raisins : 25 et 26 juillet
- Vendanges vertes : Retard de maturité, nettoyage des grappes sèches et effeuillage soleil couchant : 3, 4, et 5 et septembre
- Vendanges manuelles en petites cagettes
MERLOT : 02 octobre
Vendanges manuelles en petites cagettes
CABERNET SAUVIGNON : 15 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