

## FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2020



**SURFACE DE LA PROPRIETE :** 1.50 Ha en appellation **LISTRAC**  
agriculture biologique

**ENCEPAGEMENTS DU VIGNOBLE :**

- 20% Cabernet Sauvignon
- 80% Merlot

**AGE MOYEN :** 35 ans

**DATE DES VENDANGES :**

- Merlot : 26 septembre
- Cabernet Sauvignon : 29 septembre

**ASSEMBLAGE 2020 :**

- 20% Cabernet Sauvignon
- 80% Merlot

**RENDEMENT :** 35Hl / Ha

**CULTURES POUR L'ANNEE**

- Effeillage et échardage soleil levant : 2 juin.
- Vendanges vertes : Retard de maturité, nettoyage des grappes sèches et effeuillage soleil couchant : 2 septembre
- Vendanges manuelles MERLOT :  
26 septembre
- Vendanges manuelles CABERNET SAUVIGNON :  
29 septembre
- Tri avant et après éraflage
- Fermentation alcoolique en cuves
  - 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 : chateaularruau@gmail.com