

DULAS

La Gravière

A.O.C BORDEAUX

FICHE TECHNIQUE

Assemblage	80% Merlot 10% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc
Age Moyen	15 ans
Densité moyenne	4500 pieds par hectare
Nature des sols	Graveleux, Argilo graveleux
Conduite du vignoble	Viticulture raisonnée visant à respecter l'environnement. Enherbement naturel du vignoble.
Vendanges	La récolte est effectuée avec notre machine à vendanger. Chaque cépage est récolté individuellement. La sélection des parcelles est rigoureuse par rapport au type de vin recherché en final.
Rendement (hl/ hectare)	55
Vinification	Eraflage et foulage du raisin avant mise en cuve pendant 3 à 4 semaines. Fermentation de 15 à 20 jours à une température de 25°C. Remontage journalier.
Elevage	Elevage en cuve thermo régulées béton pendant 15 mois. Batonnage 2 fois par semaine.
Accords mets et vin	Charcuterie, grillade, viande rouge et fromages.


Vignoble THERESE

33670 Saint Genès de Lombaud

Tel : 05.56.23.01.37 / 06.78.90.26.14

Email : lesvignoblestherese@gmail.com

www.chateau-nardique-la-graviere.com

 Château Nardique La Gravière