

DULAS

La Gravière

A.O.C ENTRE DEUX MERS

FICHE TECHNIQUE

Assemblage	50% Sémillon 40% Sauvignon 10% Muscadelle
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)	60
Vinification	Macération pelliculaire à basse température. Pressurage pneumatique Fermentation en cuverie inox thermo régulée (18°C)
Elevage	Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille. Batonnage 2 fois par semaine.
Accord met et vin	Poissons grillés, Poissons crus, Coquillages, Noix de Saint Jacques, Fruits de Mers, Fromages forts, Fromage de Chèvre, Viandes Blanches.


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