

CHATEAU LA GRAVIÈRE

A.O.C BORDEAUX ROUGE

ASSEMBLAGE	70 % Merlot 20 % Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc
AGE MOYEN	15 ans
DENSITE 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.

Opérations en vert ; épamprage, effeuillage, rognage et tonte du vignoble

RECOLTE-VENDANGES

Récolte mécanique avec tri de la vendange à la vigne et au chai.

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Eraflage et foulage du raisin avant mise en cuve pendant 4 semaines.

Fermentation durant 10 à 15 jours à 25°C.

Remontages journaliers.

Elevage en cuves jusqu'à la mise en bouteille.

RECOMPENSE

Concours Général Agricole de Paris 2009 : Médaille d'Or


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

