

FICHE TECHNIQUE 2010

SURFACE DE LA PROPRIETE : 1,50 Ha en appellation **LISTRAC MEDOC**

SOLS ET ENCEPAGEMENTS DU VIGNOBLE :

Parcelles de graves profondes, sur les hauteurs de LISTRAC, bien exposées aux rayons du soleil

- 80% Merlot
- 20% Cabernet Sauvignon
- Age moyen : 20 ans

DATE DES VENDANGES :

- Merlot : 9 octobre
- Cabernet Sauvignon : 19 octobre

ASSEMBLAGE 2010 :

- 80% : Merlot
- 20% : Cabernet Sauvignon

RENDEMENT : 40Hl / Ha



CULTURES POUR L'ANNEE

- Labours des sols (sans herbicides ni engrais chimiques)
- Echardages
- Effeuillages soleil levant (juin)
- Effeuillage soleil couchant (août)
- 1^{er} passage vendanges vertes (juillet)
- 2^{ème} passage vendanges vertes (septembre)
- Récolte du raisin à la main en cagette

Tous les travaux ont été réalisés par la main de l'homme uniquement

VINIFICATION

- Tri avant et après éraflage
- Macération pré-fermentaire à froid de 5 jours
- Fermentation alcoolique en cuves
- Elevage de 18 mois
 - 30% Barriques neuves
 - 40% Barriques de 1 année
 - 30% Barriques de 2 années

Fûts de Chêne 100% français

DEGRE ALCOOLIQUE : 14 %

CONDITIONNEMENT : Caisse en bois de 6 bouteilles

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