

# 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<sup>er</sup> passage vendanges vertes (juillet)
- 2<sup>ème</sup> 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](mailto:contact@chateaumartinho.com)