

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU SEGONZAC TRADITION 2012

Vin biologique FR-BIO601 / Ecocert



APPELLATION

AOC BLAYE COTES DE BORDEAUX

TYPE DE SOL

Parcelles situées en pied de coteaux, exposées NO.
Sol Argilo-limoneux de 80 cm, sur roche-mère calcaire

LES CEPAGES

100 % Merlot d° alc: 13.5 %

DENSITE

5500 pieds/ha Ecartement 180 X 90 interceps

AGE MOYEN

L'âge moyen des vignes est de 28 ans.

PRODUCTION

30'000 bouteilles (rendement : 35 hl/ha en 2012)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

La taille d'hiver n'excède pas 8 boutons par pied, taillé en guyot double avec côtel.

Les parcelles sont: - enherbées 1 rang /2 pour un contrôle hydrique

- effeuillées début juillet côté levant

- vendange en vert début août selon millésime

La vendange est récoltée après contrôle de maturité. Table de tri, macération à froid, levurage, enzymage, contrôle de température chaud et froid, remontage 2 fois / Jrs. La macération de plusieurs semaines est complétée de micro-bullage. Elevage de 6 mois en barriques sur une partie du lot.

DEGUSTATION

Robe rouge profond et brillant

Nez Arômes de fruits rouges. Boisé léger. Commence à s'ouvrir

Bouche belle charpente. Ample et souple, un vin à boire sous 4 ans

