



Domaine de l'A 2009 - AOC Castillon Côtes de Bordeaux

Densité de plantation : 6000 pieds/hectare

Type de sols : argilo-calcaire

Vendanges manuelles : 100 %

Pratiques culturales particulières au domaine : sélection de parcelles dans les parcelles

Dates de vendanges : 5 au 9 octobre 2009

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type(s) de cuves : foudre en bois

Durée de cuvaison : 30 jours

Fermentation malolactique en barriques

Élevage sur lies pendant 7 mois

Élevage 50 % en fûts neufs, 50% en fûts d'un vin.

Durée : 16 mois

Assemblage final 70% merlots 25% cabernets francs 5%cabernets sauvignons

Mise en bouteilles avec filtration

Production : 20 000 bouteilles