

MAS DES ÉTOILES

BLADINIÈRES-LIORIT *Vignerons*

Reconversion BIO :

2020

Couleur :

Rouge

Appellation :

Cahors AOP

Superficie :

5 ha à Pescadoires (46)

Terroir :

Deuxième Terrasse

Alluvions anciennes composées de sable et de silices entrecoupées de poches argileuses.

Cépages :

Malbec 100%

Age de la Vigne :

30 ans

Travail du Sol :

Suppression totale du désherbage

Travail sous le pied avec inter-cep et travail d'un inter-rang sur deux (Disques, griffes, sous-soleuse), et semis de céréales dans l'autre.

Méthodes Culturelles :

Taille en guyot simple avec ébourgeonnage

Eclaircissage en tête et du pied manuels

Effeillage Mécanique

Récolte :

Mécanique

Vinification :

Mise en cuve et pré-fermentation à froid.

Fermentation Alcoolique en cuves inox.

Finale de FA à chaud.

Fermentation Malo-lactique en cuve inox.

Elevage :

En cuves ciment sur lie fine.



PETITE ÉTOILE