FICHE TECHNIQUE 2013

**Surface de la propriété :** 1,50 Ha en appellation **LISTRAC MEDOC**

**Sols et encépagements du vignoble :**

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

* 80% Merlot
* 20% Cabernet Sauvignon
* Age moyen : 23 ans

**Date des vendanges :**

* Merlot : 07 octobre
* Cabernet Sauvignon : 14 octobre

**Assemblage 2013 :**

* 80% : Merlot
* 20% : Cabernet Sauvignon

**Rendement :** 45Hl / Ha

**Cultures pour l’année**

* Echardages
* Effeuillages soleil levant (juin)
* Effeuillage soleil couchant (août)
* 1er passage vendanges vertes (juillet)
* 2ème 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
* 30% Barriques de 1 année
* 40% Barriques de 2 années

**Fûts de Chêne 100% français**

**Degré alcoolique :** 13 %

**Conditionnement :** Caisse en bois de 6 bouteilles

**Miguel MARTINHO AFONSO** I Viticulteur I 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