FICHE TECHNIQUE 2015

**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 : 25 ans

**Date des vendanges :**

* Merlot : 3 octobre
* Cabernet Sauvignon : 16 octobre

**Assemblage 2015 :**

* 80% : Merlot
* 20% : Cabernet Sauvignon

**Rendement :** 43Hl / Ha

**Cultures pour l’année**

* Echardages : 2 juin
* Effeuillage soleil levant : 24 juin
* 1er passage vendanges vertes : Amélioration de la vendange pour une meilleure maturité : 30 juillet
* 2ème passage vendanges vertes : Retard de maturité : 25 août
* Effeuillage soleil couchant : 2 septembre
* Vendanges manuelles en petites cagettes

MERLOT : 3 octobre

* Vendanges manuelles en petites cagettes

CABERNET SAUVIGNON : 16 octobre

**Vinification**

* Tri avant et après éraflage
* Encuvage sans foulage
* Macération pré-fermentaire à froid de 5 jours
* Fermentation alcoolique en cuves
* Fermentation malolactique en barriques
* 30% Barriques neuves
* 40% Barriques de 1 année
* 30% Barriques de 2 années

20 mois d’élevage en barriques

12 mois sur lies fines

**Fûts de Chêne 100% français**

**Degré alcoolique :** 13 %

**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