FICHE TECHNIQUE 2016

**Surface de la propriété :** 0,3735 Ha en appellation **AOC MARGAUX**

**Sols et encépagements du vignoble :**

Parcelles de graves profondes au cœur de MARGAUX, bien exposées aux rayons du soleil

* 100% Merlot
* 1M / 1M 10000 Pieds hectare
* Age moyen : 22 ans

**Date des vendanges :**

* 3 octobre

**Assemblage 2016 :**

* 100% : Merlot

**Rendement :** 45Hl / Ha

**Cultures pour l’année**

* Echardages : 6 juin
* Effeuillage soleil levant : 24 juin
* 1er Sélection des meilleurs raisins : Amélioration de la vendange pour une meilleure maturité : 29 juillet
* 2ème passage vendanges vertes : Retard de maturité : 30 août
* Effeuillage soleil couchant : 5 septembre
* Vendanges manuelles en petites cagettes : 3 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
* 90% Barriques neuves
* 10% Barriques de 1 année

**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 : conctact@chateaumartinho.com