FICHE TECHNIQUE 2016

**Surface de la propriété :** 2,82 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

* 60% Merlot
* 40% Cabernet Sauvignon
* Age moyen : 26 ans

**Date des vendanges :**

* Merlot : 3 et 8 octobre
* Cabernet Sauvignon : 18 et 19 octobre

**Assemblage 2016 :**

* 60% : Merlot
* 40% : Cabernet Sauvignon

**Rendement :** 38Hl / 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 : 28 et 29 juillet
* 2ème passage vendanges vertes : Retard de maturité : 29 et 30 août
* Effeuillage soleil couchant : 2 et 5 septembre
* Vendanges manuelles en petites cagettes

MERLOT : 3 et 8 octobre

* Vendanges manuelles en petites cagettes

CABERNET SAUVIGNON : 18 et 19 octobre

* 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

**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