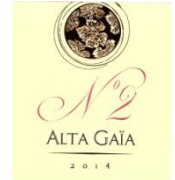


N°2
Château
ALTA GAÏA
2015



VIGNOBLE DE PRODUCTION

Les cépages se répartissent comme suit :

Merlot Noir	85%
Cabernet sauvignon	15%

CONDUITE DU VIGNOBLE

La conduite du vignoble est fonctions des objectifs qualitatifs recherchés :

Taille sévère et ébourgeonnage
Traitement raisonné
Egourmandage
Effeuilage mécanique
Vendange verte

PRODUCTION

Le rendement des parcelles sélectionnées pour le N°2 a été d'environ 45 hl/ha.

VENDANGES les 03 et 08 octobre 2015

Triés sur table vibrante, non foulés, les raisins ont été mis en cuves au chariot élévateur afin d'éviter toute maltraitance des grappes.

VINIFICATION ET ELEVAGE

La fermentation alcoolique a été faite à température maîtrisée: 26-27°C. La fermentation malolactique s'est faite en cuve. Elevage sous bois pendant 6 mois.

MISE EN BOUTEILLES

La mise a été faite au Château les 17 et 18 mai 2018 pour 55700 bouteilles, 300 ½ bouteilles, 3000 magnums, 100 doubles magnums et 50 impériales de N°2 Alta Gaia

PACKAGING

Bouteille bordelaise lourde (Gerfran)
Bouchon 44x24 Pearl S Lenticelles (Ma Silva)
Capsule complexe épais (Ramondin)
Carton de 6 à plat (Maubrac)