

N°2
Château
ALTA GAÏA
2018
14°

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 26 septembre, 02, 09 et 10 octobre 2018

Triés sur table vibrante, non foulés, les raisins ont été mis en cuves.

VINIFICATION ET ELEVAGE

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

MISE EN BOUTEILLES

La mise a été faite au Château les 12 et 13 août 2021 (bouteilles, magnums, doubles magnums, impériales)

PACKAGING

Bouteille bordelaise lourde (Gerfran)

Bouchon DIAM10 49X24.2 (Diam)

Capsule complexe épais (Ramondin)

Carton de 6 à plat (Maubrac)

