

Grand Vin de Bordeaux

Jérôme Lafon

46, le bourg

33620 SAINT MARIENS

Tél Portable: 06 81 74 69 46

Tél /Fax: 05 57 68 16 87

Château Bacchus de Viaud Côtes de Bourg

Rouge

CUVÉE FÛT DE CHÊNE

Appellation d'Origine Contrôlée

SUPERFICIE:

1Ha 00ca

PRODUCTION:

7200 Bouteilles

NATURE DU SOL:

Argilo-graveleux.

FACON CULTURALES:

Maîtrise dans le nombre de boutons lors du taillage.

Epamprage manuel du pied et du cep.

2 Façons de levages manuelles.

1 fond travaillé et 1 fond enherbé par semis.

Entretien du rang par désherbage maîtrisé

Effeillage mécanique.

Traitement anti-botrytis.

Traitement face par face.

Vendange en vert

ÂGE MOYEN DES VIGNES:

21 Ans.

ENCEPAGEMENT:

70% Merlot, 21 % Cabernet Sauvignon 9% Cabernet Franc

DENSITE:

5000 Pieds Hectare.

VINIFICATION:

Vendange de nuit afin de pratiquer une macération pelliculaire à froid de 5 jours.

Vendange éraflée et triée ; maîtrise des températures automatiques.

Fermentation Alcoolique avec macération de trois semaines maximum.

Levures sélectionnées.

Micro bullage des vins.

Fermentation Malo-Lactique en cuve.

Viellissement 18 mois en Barriques Neuves.

SITUATION DES PARCELLES:

Sur Pugnac