etiquette chéreau.bmp

2016

2016

**Surface**

5.7 Hectares

**Sols**

Argilo calcaire et argilo limoneux

**Densité de plantation**

5500 pieds/hectare

**Viticulture**

Taille en guyot simple et Guyot double, enherbement 1 rang sur 2, culture raisonnée, éclaircissage, ébourgeonnage, vendanges en vert, 1 à 2 effeuillages en fonction de la climatologie.

**Récolte**

Mécanique avec tri embarqué sur la machine

**Vinification**

Fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées pendant 10 à 15 jours en cuves ciment ou inox thermo-régulées, 4 à 5 remontages de courte durée par jour en début de macération puis brassage au CO2. Fermentation malolactique naturelle en cuve. Pressurage pneumatique.

**Elevage**

En cuves inox et ciment pendant 12 à 18 mois.

**Assemblage**

65% Merlot, 20 % Cabernet Franc, 15 % Cabernet Sauvignon

**Production**

15 000 bouteilles

**Notes de dégustation**

Ce vin présente une couleur rubis soutenue, un nez très expressif sur le fruit rouge, délicatement épicé, avec des tanins rond et fondus, et un bel équilibre sur la fraicheur.agréable dès à présent mais peut attendre.