



Fiche technique

« Prestige 2006 »

- ❖ *Vignes de plus de 20 ans : 30 000 bouteilles environ*
- ❖ *100 % MALBEC*
- ❖ *Rendement 40 Hl / Ha*
- ❖ *Vinification*
 - *Vinification en cuve ciment thermorégulé*
 - *Tri de la vendange manuellement*
 - *Egrappage*
 - *Foulage*
 - *Température de vinification 27° - 28°*
 - *Pigeage*
 - *Cuvaison entre 25 et 30 jours*
- ❖ *Elevage 18 à 20 mois en fût chêne*
1/3 fûts neufs, 1/3 fûts d'un an et 1/3 fûts de 2 ans
- ❖ *Pas de filtration*
- ❖ *Mise en bouteille au château*
- ❖ *Stockage en chai climatisé*