

CHÂTEAU  
PINERAIE  
CAHORS  
ANNE & EMMANUELLE BURC

**POÈME**  
A.O.C. CAHORS ROUGE  
Conversion Bio



CÉPAGES  
100 % malbec

DENSITE DE PLANTATION  
5000 pieds / Hectare

SUPERFICIE SELECTIONNÉE  
4 Hectares

NATURE DU SOL  
Plateaux calcaires.

VIGNOBLE  
**Conversion Bio.**  
Travail du sol traditionnel.  
Effeuilage à la main.  
Vendanges en vert et contrôle des rendements à 40 HL/HA afin d'optimiser la qualité de la vendange.

RENDEMENT  
40 HL/HA

DURÉE DE CUIVAISON  
20 à 25 jours

TEMPÉRATURE DE FERMENTATION  
30 °C

TYPE DE CUVE  
Inox thermorégulées

VINIFICATION  
Durée de cuvaision longue sur des raisins très sains cueillis à bonne maturité permettant une macération à des températures plus élevées et toujours contrôlées afin d'extraire au mieux toutes les meilleures composantes qui permettront un bon élevage dans du bois.

ÉLEVAGE  
12 mois en jarres de terre cuite ce qui apporte une micro-oxygénation naturelle en préservant les arômes et les qualités du malbec : Vin soyeux et tanins veloutés.