

CHÂTEAU PINERAIE



MALBEC PINERAIE A.O.C. CAHORS ROUGE

CÉPAGES

100 % malbec

DENSITE DE PLANTATION

5000 pieds / Hectare

SUPERFICIE SELECTIONNÉE

4 Hectares

NATURE DU SOL

Plateaux calcaires.

VIGNOBLE

Culture raisonnée.

Travail du sol traditionnel.

Effeillage à la main.

Vendange à vert et contrôle des rendements à 40 HL / H afin d'optimiser la qualité de la vendange.

RENDEMENT

40 HL/HA

DURÉE DE CUIVISON

20 à 25 jours

TEMPÉRATURE DE FERMENTATION

30 °C

TYPE DE CUVE

Inox thermorégulées

ÉLEVAGE

12 mois en barriques de chêne dont 30 % de neuves afin de conserver un parfait équilibre entre le fruit et le bois.

VINIFICATION

Durée de cuvaison 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.