

# CHÂTEAU PINERAIE



## L'AUTHENTIQUE DU CHÂTEAU PINERAIE A.O.C. CAHORS ROUGE

### CÉPAGES

100 % malbec

### DENSITE DE PLANTATION

5000 pieds / Hectare

### AGE DE LA VIGNE

60ans

### SUPERFICIE SELECTIONNÉE

5 Hectares

### NATURE DU SOL

Haute terrasse mindel, plateau graveleux et silicieux plus ou moins argilo sableux.

### VIGNOBLE

Lutte raisonnée.

Travail du sol traditionnel.

Effeillage à la main.

Vendange à vert et contrôle des rendements à 30 HL/HA afin d'optimiser la qualité de la vendange

### RENDEMENT

30HL/HA

### DURÉE DE CUIVISON

25 à 30 jours

### TEMPÉRATURE DE FERMENTATION

30 °C

### TYPE DE CUVE

Cuves bois thermorégulées

### ÉLEVAGE

60 à 70 % barriques de chêne neuves durant 18 mois

### 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 neuf.