

LES CONFIDENTIELS DU CHATEAU PETIT BOYER



PALOMA 2011

²ème année de reconversion en agriculture biologique

A.O.C. BLAYE COTES DE BORDEAUX

Nature du sol :

Argilo-calcaire et argile forte

Encépagement :

50% de merlot, 25% de malbec, 25% de cabernet Franc

Rendement :

30 hl/ha

Les vignes :

Il s'agit d'une sélection parcellaire poussée. Cette cuvée est élaborée à partir du meilleur de cette sélection.

Age moyen des vignes :

60 ans

Vinifications :

Vendanges manuelles en petites cagettes avec éraflage à 100%, après triage manuel au chai. Encuvage en cuve en acier inoxydable pour une bonne hygiène et une meilleure maîtrise des températures. Remontages réguliers et une durée de cuvaison 5 semaines.

L'élevage :

Vin élevé en fût de chêne de 225l neuf à 100%. La fermentation malolactique est réalisée en barrique. Les fûts sont bâtonnés régulièrement.

une explosion de saveurs

EARL DES VIGNOBLES BIDEAU PERE ET FILS

La Pistolette - 33 390 CARS - TEL 05.57.42.19.40 - FAX : 05.57.42.33.49

bideau.jv@wanadoo.fr - site : www.petit-boyer.com

SIRET 41074216700019 APE 011G - N° TVA : FR 11 410 742 167