

Chateau Haut Bel-Air

Grand vin de Bordeaux
ANTHOCYANE Propriétaires récoltants
A.O.C. Côtes de Bourg
Vinifié à Château Rousselle



FICHE TECHNIQUE

Encépagement : 90% merlot, 10% malbec

Densité : 5700 pieds / hectare

Terroir: Calcaire en formation revêtu d'argile.

Mode de conduite : Enherbement maîtrisé (1 rang sur 2). Taille en Guyot double (2lattes), charge de 7 yeux. Palissage élevé (1,90m). Ebourgeonnages. Effeuillages. Vendanges vertes. Rendement maîtrisé 45hls/ha.

Chai : Thermo-régulé.

Vinification : Macérations pré-fermentaires à froid. Fermentation a

lcoolique et macération étalées sur une longue durée (3 semaines).

Elevage : Barriques françaises (Radoux, Seguin-Moreau, Vicard, Sylvain)

Etiquette : 2 couleurs

Contre étiquette : 1 couleur avec Gencod sur demande

Bouchon : Liège

Conditionnement : Bouteille tradition.

Emballage : Cartons de 12 bouteilles couchées avec alvéole. (Conditionnement 6 bouteilles et caisses bois également disponibles)

Mise en bouteille au Château

Mise en bouteille au Château

