

Importations Rossignol



<u>Surface:</u>	5,70 Ha
<u>Production:</u>	25,000 bouteilles
<u>Sol :</u>	Légèrement sableux en surface, argile fine en profondeur sur crasse de fer
<u>Cépages :</u>	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<u>Age moyen des vignes :</u>	35 ans (11 ans pour les plus jeunes, 68 ans pour les plus anciennes)
<u>Agriculture raisonnée :</u>	Aucun désherbant chimique, travail des sols
<u>Vinification :</u>	Par remontage et délestage dans cuves en béton avec pompe péristaltique
<u>Séparation des lots :</u>	Suivant l'âge et le cépage de la vigne
<u>Élevage :</u>	En barriques pour 60% du volume entre 8 et 12 mois
<u>Mise en bouteille :</u>	Avec bouchon liège de qualité supérieure
Prix :	\$32.25

