

BORDEAUX BLANC SELECTION

CHATEAU LE TROS

APPELLATION BORDEAUX BLANC

Production:

3 000 bouteilles

Type de sol:

ARGILO CALCAIRE

Densité de plantation:

3500 à 4000 Pieds à l'hectare

Age moyen des vignes: 25 ans

Cépage:

Sauvignon 60 %

Sauvignon petit gris 40 %

Taille :

Guyot double

Vendanges :

Manuelles + Tri sélectif

Macération :

Péliculaire pendant 12 h,

Pressurage pneumatique, débourage,

stabulation à froid et fermentation.

Soutirage puis élevage sur lies fines.

Stabilisation tartriques par le froid.

Fermentation et élevages en barriques neuves,

batonnage (brassage des lies) deux fois par semaine.

œnologue :

Denis GALABERT

