BORDEAUX ROUGE SELECTION

CHATEAU LE TROS

APPELLATION BORDEAUX ROUGE

Production :
40 000 bouteilles

Type de sol :
Coteaux et plateaux argilo
Calcaire exposés au Sud.

Densité de plantation:
3500 à 4000 Pieds à l'hectare.

Age moyen des vignes :
35 ans

Cépage :
Merlot 100 %

Taille:
2 lattes à plat, ébourgeonnage

Vendanges :
Mécanique + table de tri

Fermentation:
En cuves inox thermo régulées

Macération :
Pré-fermentaire à froid/4 jours

Fermentation :
malolactique : oui

Elevage:
en barriques de chêne français pendant
12 mois après fermentation malolactique

Collage :
Albumine d'œuf

œnologue:
Denis GALABERT