

BORDEAUX ROUGE

CHATEAU LE TROS

APPELLATION BORDEAUX ROUGE

Production :

150 000 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 :

24 ans

Cépage :

Merlot 75 %
Cabernet franc 10 %
Cabernet sauvignon 15 %

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 cuve

Collage :

Albumine d'œuf

œnologue:

Denis GALABERT

