

CHATEAU LAROQUE MARGAUX

FICHE TECHNIQUE 2018

Degré : 14

Production : 36000 bouteilles

Superficie de la propriété : 12 hectares

Terroir : Graves

Encépagement : 46 % cabernet sauvignon, 34 % merlot, 20 % cabernet franc.

Pratiques culturales : vignoble entièrement labouré, épamprage et effeuillage manuel, aucun insecticide.

Vendanges : Manuelles

Vinification : traditionnelle. Remontages quotidiens pendant la fermentation (8 à 10 jours). Macération post-fermentaire de 3 semaines.

Elevage : En cuves et barriques.