

CHATEAU LAROQUE MARGAUX

FICHE TECHNIQUE 2019

Degré : 13.5

Production : 20000 bouteilles

Superficie de la propriété : 12 hectares

Terroir : Graves

Encépagement : 65 % cabernet sauvignon, 25 % merlot, 10 % 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.