

Château de Cassana 2016

HAUT MEDOC



Arômes de mûre, de framboise, épices, belle maturité que l'on retrouve dans une bouche généreuse, séveuse, avec une grande énergie. Beaucoup de personnalité.

Elevage : 12 à 21 mois en fûts de chêne. Culture raisonnée

52% Cabernet Sauvignon.

34% Merlot Noir.

5% Cabernet Franc.

6% Petit Verdot.

3% Carménère

Livraison carton de 6 bouteilles





Fiche technique

<u>Appellation :</u>	<i>Haut-Médoc.</i>
<u>Production :</u>	<i>10000 cols AOC Haut-Médoc Rendements maintenus à 45 Hl/ha</i>
<u>Superficie du vignoble :</u>	<i>1.6 hectares</i>
<u>Type de vignoble :</u>	<i>Typiquement médocain : densité de 10 000 pieds hectares, conduits en palissage bas, guyot double. Culture selon les principes biologiques et biodynamiques.</i>
<u>Type de sol :</u>	<i>Croupe gravelo-sableuse.</i>
<u>Entretien des sols :</u>	<i>Mixte, chimique et mécanique, pratique des façons culturales.</i>
<u>Encépagement :</u>	<i>52% Cabernet Sauvignon. 34% Merlot Noir. 6% Cabernet Franc. 6% Petit Verdot. 2% Carménère.</i>
<u>Vendanges :</u>	<i>Manuelle . Deux tris successifs : benne, puis table de tri.</i>
<u>Vinification :</u>	<i>Comprise entre 22 et 25°C, cépages séparés, cuves inox et bois thermo-régulées. Cuvaison longue de trois semaines, pratique du délestage à froid</i>
<u>Elevage :</u>	<i>De 12 à 21 mois en fûts de chêne français uniquement, élevage réducteur afin de préserver les arômes primaires. Collage au blanc d'œuf selon la méthode traditionnelle. Pratique du bâtonnage.</i>
<u>Adjonction de produits chimiques :</u>	<i>Non, uniquement bisulfite.</i>