

*Château*  
ALTA GAÏA

2016

**AOC Bordeaux Supérieur**

**CÉPAGES**

Les cépages retenus pour le premier vin se répartissent comme suit :

Merlot Noir	85%
Cabernet franc	15%

Les parcelles sélectionnées sont exclusivement issues du plateau présentant les plus vieux encépagements.

**CONDUITE DU VIGNOBLE**

La conduite du vignoble est fonction des objectifs qualitatifs recherchés :

Taille sévère et ébourgeonnage  
Traitement raisonné  
Egourmandage  
Effeillage manuel  
Vendange verte



**PRODUCTION**

Le rendement des parcelles sélectionnées a été d'environ 35 hl/ha.

**VENDANGES**

Triés par flotte à trie puis sur table vibrante, non foulés, les raisins ont été mis en cuves au chariot élévateur afin d'éviter toute maltraitance des grânes. Les jus des tombereaux n'ont pas été intégrés aux cuves.

**VINIFICATION ET ELEVAGE**

Après saignée, la fermentation alcoolique a été faite à température maîtrisée: 26-27°C. La fermentation malolactique s'est faite en fûts. 100% élevés en fût de chêne dont 1/3 en fût neuf, 1/3 en fût d'un vin et 1/3 en fût de 2 vins.

**MISE EN BOUTEILLES**

La mise a été faite au Château pour environ 15000 bouteilles et 635 magnums Château Alta Gaïa.

**PACKAGING**

Bouteille bordelaise lourde (Gerfran)  
Bouchon liège 1<sup>ère</sup> extra 54 x 24 (Ma Silva)  
Capsule (Ramondin)  
Carton de 6 bouteilles à plat (Maubrac)  
Possibilité caisse bois (nous consulter)