

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 grappes. 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^{ère} extra 54 x 24 (Ma Silva)
Capsule (Ramondin)
Carton de 6 bouteilles à plat (Maubrac)
Possibilité caisse bois (nous consulter)