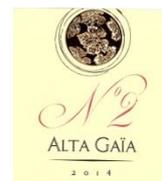


N°2
Château
ALTA GAÏA
2016



VIGNOBLE DE PRODUCTION

Les cépages se répartissent comme suit :

Merlot Noir	85%
Cabernet sauvignon	15%

CONDUITE DU VIGNOBLE

La conduite du vignoble est fonctions des objectifs qualitatifs recherchés :

Taille sévère et ébourgeonnage
Traitement raisonné
Egourmandage
Effeuillage mécanique
Vendange verte

PRODUCTION

Le rendement des parcelles sélectionnées pour le N°2 a été d'environ 45 hl/ha.

VENDANGES

Triés sur table vibrante, non foulés, les raisins ont été mis en cuves au chariot élévateur afin d'éviter toute maltraitance des grânes.

VINIFICATION ET ELEVAGE

La fermentation alcoolique a été faite à température maîtrisée: 26-27°C. La fermentation malolactique s'est faite en cuve. Elevage sous bois pendant 6 mois.

MISE EN BOUTEILLES

La mise a été faite au Château pour 67 000 bouteilles de N°2 Château Alta Gaia

PACKAGING

Bouteille bordelaise lourde (Gerfran)
Bouchon 44x24 Pearl S Lenticelles (Ma Silva)
Capsule complexe épais (Ramondin)
Carton de 6 à plat (Maubrac)