

Le vignoble d'Elian 2010



AOC Côtes du Marmandais

Cépage : 50% Cabernet franc – 30% merlot – 20% syrah

Terroir : issu de vignes âgées de 30 à 40 ans, situées sur des terroirs argilo-limoneux sur sous-sol d'alias de fer auxquels sont ajoutés les jeunes vignes de merlot et cabernet franc du Clos Baquey (terroir argilo-calcaire).

Vendanges : manuelles, tris à la vigne et sur table de tri au chai

Vinification : égrappage à 100%, cuves bétons ouvertes, légers pigeages, macération de 2 à 3 semaine avec des extractions très douces. Chaque cépage est vinifié séparément.

Levures indigènes

Elevage : foudres et barriques pendant 18 mois. Chaque cépage est élevé séparément.

Mise en masse pendant 1 mois avant mise en bouteille

Mise en bouteille : sans collage ni filtration début juin 2012