



<b>Surface du vignoble :</b>	8,88 hectares
<b>Appellation :</b>	Médoc
<b>Propriétaire :</b>	Famille Peyruse
<b>Sol et sous-sols :</b>	13,5 hectares de graves garonnaises de la moyenne terrasse du Mindel reposant sur des calcaires éocènes en bancs massifs 23 hectares de calcaires en bancs massifs appartenant à la couche terminale des Calcaires de Couquèques, 3 hectares de calcaires éocènes en bancs massifs avec placage d'argiles rubéfiées sur Civrac.
<b>Superficie :</b>	40 ha
<b>Encépagement :</b>	61,50% Merlot- 37% Cabernet sauvignon - 1,5% Cabernet franc -
<b>Age moyen de la vigne :</b>	22 ans
<b>Pratiques culturales :</b>	Lutte raisonnable contre les parasites de la vigne. Pièges sexuels pour les vers de la grappe. Entretien de la flore des prédateurs grâce à un enherbement de tous les rangs. Effeuillage uniquement côté levant.
<b>Densité de plantation :</b>	5000 pieds/ha
<b>Vendanges :</b>	Mécanique
<b>Durée de cuvaison :</b>	Cuvaisons longues sur-mesure avec pré-fermentation à froid si nécessaire. Contrôle de la température par cuves 26° à 28° maximum. Grand vin issu du vin de goutte assemblé avec les meilleures premières presses
<b>Elevage :</b>	Elevage en cuves.
<b>Production moyenne :</b>	80 000 bouteilles
<b>Commercialisation :</b>	Particuliers, Caviste, Négoce, CHR,
<b>Oenologue-conseil :</b>	Antoine Médeville
<b>Degré :</b>	13,50 %
<b>N° de Lot :</b>	LCL170519
<b>Gencode Bouteille :</b>	3 760143 08051 8
<b>Gencode Carton :</b>	3 760143 08042 6