

MILLÉSIME
2023



FICHE TECHNIQUE PRIMEURS

Superficie en production	27,6 hectares
Densité de plantation	6600 / 8300 pieds par hectare
Âge moyen des vignes	30 ans
Types de sols	Argilo-calcaire
Pratiques culturales	Enherbement naturel adapté au parcellaire Couverts hivernaux Ébourgeonnage - Effeuillage manuel Troisième année en conversion AB
Vendanges	100% manuelles, en petites cagettes. Premier tri à la vigne, éraflage, tri par densimétrie puis dernier tri manuel Encuvage par gravité avec cuvon
Dates de vendanges	19 septembre au 4 octobre 2023
Rendement	15 hl/ha
Assemblage potentiel	56% Merlot, 37% Cabernet Franc, 7% Cabernet-Sauvignon
Types de cuves	20 cuves tronconiques double paroi inox thermorégulées de 56 à 110 hl 5 garde-vins cylindriques inox thermorégulés de 21 à 52 hl 10 fûts de 500 l
Durée de cuvaison	20 jours
Méthodes de vinification	Vinification intégrale en 20 fûts de 500 l Courte macération pré-fermentaire sous bio protection Extraction par remontages en phase aqueuse, macération douce en fin de cuvaison
Élevage	12 à 14 mois 45% barriques neuves de chêne français 20% barriques d'un vin 15% de demi-muid 10% de foudres de 30 hl 10% d'amphore en terre cuite de 7.5 hl
Degré alcoolique potentiel	14,5°
Production	40 000 bouteilles