

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Léoville Poyferré, Malartic-Lagravière, Grand Corbin Despagne, Le Crock, Mont-Perat

NOME DEL VINO

H.Cuvelier & Fils - Chateau Le Crock 2016

DENOMINAZIONE

Saint Estèphe

CLASSIFICAZIONE

AOC

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Francia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Saint Estèphe

VINIFICAZIONE

I grappoli sono raccolti a mano in casse e selezionati nel vigneto per garantire il qualità del raccolto. Vinificazione in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Rimontaggi e pigeages per tutta la fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO

12-18 mesi in barrique 30% nuove ogni anno. Miscela finale degli uvaggi

VITIGNO/I

46% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 8% Cabernet Franc - 6% Petit Verdot

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

sud - sud ovest

ALTITUDINE

15 m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

37 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

graves garonnaises sur argilo-calcaires

EPOCA DI VENDEMMIA

dal 6 al 19 ottobre 2016

ETTARI VITATI

32

RESA PER ETTARO

43 hl / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Isabelle Davin / Michel Rolland

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

90.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E7539