

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

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

NOME DEL VINO

H. Cuvelier & Fils - Chateau Le Crock 2018

DENOMINAZIONE

Saint Estèphe

CLASSIFICAZIONE

AOC

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Francia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Saint Estèphe

VINIFICAZIONE

Vinificazione con lieviti indigeni in vasche in acciaio inossidabile e cemento a temperatura controllata. Rimontaggi e pigeages, e fermentazione malolattica in botti nuove.

AFFINAMENTO

da 14 a 18 mesi in botti di rovere francese (30% nuovo, 70% di un vino)

VITIGNO/I

45% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc - 5% Petit Verdot

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

sud - sud ovest

ALTITUDINE

15 m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

45 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

graves garonnaises sur argilo-calcaires

EPOCA DI VENDEMMIA

dal 24 settembre al 7 ottobre 2018

ETTARI VITATI

32

RESA PER ETTARO

43 hl / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Isabelle Davin / Michel Rolland

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

90.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E7540