

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

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

NOME DEL VINO

H.Cuvelier & Fils - Le Reserve De Malartic Blanc 2018

DENOMINAZIONE

Pessac Léognan Blanc

CLASSIFICAZIONE

AOC

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Francia

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Pessac Léognan

VINIFICAZIONE

Vedemmia manuale in cestini da meno di 10 kg. Pressa lenta e invio dei mosti direttamente in barrique. Fermentazione integrale in barrique.

AFFINAMENTO

in botte per 12 mesi

VITIGNO/I

80% Sauvignon Blanc - 20% Sémillon

ALLEVAMENTO

Guyot double

ESPOSIZIONE

sud - sud ovest

ALTITUDINE

20 m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

25

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Ciottoli secchi e argillosi. Sottosuolo calcareo con conchiglie e vene d'argilla

EPOCA DI VENDEMMIA

dal 10 al 24 settembre 2018

ETTARI VITATI

7

RESA PER ETTARO

36 hl/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Michel Rolland

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

12 - 13°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

30.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E7553