

E.A.R.L. des VIGNOBLES LAVAUD P & F

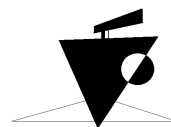
Les Maurins n°1

33790 PELLEGRUE

tél. 05.56.61.38.07

fax. 05.56.61.34.35

mail. Hubert.Lavaud@wanadoo.fr



Marque : **Château LA VIEILLE FORGE**

Appellation : **Lalande de Pomerol**

Couleur : rouge

Situation :	Notre vignoble se situe au centre même de la commune de Lalande de Pomerol, terroir d'exception niché au cœur des vignobles de Saint Emilion, Pomerol, Fronsac
Surface :	6 Ha
Type de sol :	sablo-argilo-graveleux
Cépages :	Merlot Noir 90% - Cabernet Sauvignon 10%
Densité de Plantation :	5600 pieds à l'Ha
Age moyen des Vignes :	28 ans
Taille :	Guyot simple, pliage à plat
Fertilisation :	organo-minérale raisonnée à partir d'analyses de sol fréquentes
Protection :	conduite raisonnée de la protection (observations, comptages, relevé météo ...)
Conduite du Vignoble :	Enherbement intégral, vignes palissées, effeuillage, éclaircissage
Vendanges :	Mécanique après sélection rigoureuse des maturités des parcelles
Fermentation :	En cuves inox et ciment thermo-régulées, macérations pré-fermentaires à froid
Cuaison - Macération	2 à 3 semaines (suivant l'extraction et maturité des tanins), remontages classiques, micro oxygénation
Elevage :	En cuves inox
Clarification :	Collage à base de gélatine fine, filtration sur terre
Dégustation :	Belle robe rouge intense, nez expressif, bouche charnue, ronde, tanins fondue