



Les Lys 2019

Fiche technique

Vin de France

Cépage 70% cabernet franc, 30% côt

Sols argilo-siliceux et bournais plus limoneux

Exposition coteaux sud du Cher et plateau

Age des vignes de 20 ans en moyenne.

Viticulture

Conduite de la vigne: Taille baguette guyot simple, 8 à 10 yeux par cep

Culture: Vigne travaillée en agriculture biologique. Procédure de conversion engagée en 2014

Stratégie: Enherbement naturel du sol et labour un rang sur deux, une année sur deux

Rendements de 25 hL/ha en moyenne.

Vendanges manuelles en grappes entières triées.

Vinification

Vinification séparée, en levures indigènes, des 2 cépages côt et cabernet franc.

Fermentation à basse température dans nos caves de tuffeau et élevage en cuve.

Assemblage final associant les qualités des 2 cépages : 70% cabernet franc, 30% côt

Titre alcoométrique de 13% vol.

Service

Garde de 8 ans

Servir à 15°C.