



TERROIR

Les 6 hectares du domaine reposent sur une dalle de calcaire du Kimméridgien, à une altitude de 240m. Les sols, bruns-rouges et argilo-calcaires, bénéficient d'une exposition Sud, Sud-Est, sur des pentes de 10 à 25 %.

CÉPAGES

Rouge : Syrah (2,30 ha), Cabernet franc (2,30 ha) **Blanc** : Chardonnay (1,40 ha)

PLANTATION

Haute densité : 8 333 pieds/ha

TRAVAIL DE LA VIGNE

Travail du sol y compris entre les ceps, sans désherbant

Apport de compost bio élaboré à la propriété

Traitements biologiques

Vendanges manuelles - Mise en bouteille au Domaine

RENDEMENT : 35 hl/ha

DOMAINE SUIVI PAR DERENONCOURT CONSULTANTS



DOLMEN 2018

100% Chardonnay

Tendu, complexe, finale persistante

Parcelle argilo-calcaire

RECOLTE et VINIFICATION

Vendange manuelle en cagettes,

Pressurage direct (presseur pneumatique) puis débouillage à froid dans cuve inox

Fermentation alcoolique (levures indigènes) puis malolactique en fûts de 225L (renouvellement par tiers) suivie d'un élevage sur lies totales pendant 10 mois

I.G.P. Côtes du Lot

TAV = 13,5% vol.

