



Château TERREFORT LESCALLE

BORDEAUX

APPELLATION: Bordeaux

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: Macau en Médoc (Margaux)

SOL: Palus

DENSITÉ DE PLANTATION: 5000 pieds/ha

SURFACE: 7 ha

ENCÉPAGEMENT: 70% Merlot / 30% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION RAISIN:

- Suivi du vignoble (viticulture durable)
- Contrôle de la maturité (gustatif, quantitatif, analytique des baies sur chaque parcelle)

• Vendanges mécaniques

VINIFICATION:

- Sélection parcellaire et tri sur table
- Egrappage total
- Fermentation du moût en cuves inoxydables et ciments thermo régulées
- Maintien des températures de fermentation autour de 28°C
- Deux remontages journaliers
- 1 à 3 soutirages suivant dégustation
- Collage à l'albumine d'œuf avec essai préalable

ELEVAGE:

- Six mois en cuves inox

APPELLATION: Bordeaux

VITICULTURAL AREA: Macau en Médoc (Margaux)

SOIL: Palus

PLANTATION DENSITY: 5000 stocks/ha

SURFACE: 7 ha

GRAPE VARIETY: 70% Merlot / 30% Cabernet Sauvignon

GRAPE PRODUCTION:

- Follow-up of the vineyard (sustainable viticulture)
- Ripeness control (taste, quantity, analytics of grapes on each plot)
- Mechanical harvest

WINE-MAKING PROCESS:

- Plot selection and crop selection on tables
- Total destemming
- Must fermentation in thermo regulated stainless and concrete vats
- Average fermentation temperature of 28°C
- Two pumping over per day
- 1 to 3 rackings depending on the wine-testing session

• Fining after testing

MATURING:

- Six months in stainless steel vats

AMBROSIA
VINS DE PROPRIÉTÉS