



MAGREZ TIVOLI

Le vignoble de Magrez Tivoli est implanté sur la commune de Saint Christoly Médoc, terroir réputé des crus du Médoc. Ses vieilles vignes sont plantées sur un terroir riche en histoire, passage obligé des pèlerins venus d'outre Atlantique et en route vers Saint Jacques de Compostelle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Appellation: Médoc

Commune : Saint Christoly Médoc (à l'Ouest du village)

Nom des parcelles : Plante Neuve (merlot), l'Enclos (Cab. Sauvignon)

Superficie : 2,5 hectares

Encépagement : 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Age des vignes : 45 ans

Densité de plantation : 7 500 pieds par hectare

Nature du sol : Graveleux

Mode de conduite des vignes :

- Taille Bordelaise
- Enherbement de tous les rangs
- Lutte phytosanitaire raisonnée
- Effeuilage double faces fin Juillet
- Eclaircissage pour éliminer les grappes en retard 2ème semaine d'Aout.

Vinification :

- Mise en cuves bois de petite capacité thermorégulées
- Encuvage par gravité
- Pigeages entièrement manuel
- Durée de macération moyenne: 28-30 jours
- Ecoulage en barriques neuves spéciales grains fins
- Elevage 16 mois

Rendements moyens : 25hl par hectare

Mise en bouteille: Juin 2015

Date de vendanges:

Merlot: le 10 Octobre 2013
Cabernet Sauvignon: le 18 Octobre 2013

Production: 3 000 bouteilles



ASSEMBLAGE 2013

50% Merlot
50% Cabernet
Sauvignon