



CAHORS

CHATEAU CROZE DE PYS

Durée de conservation 6 à 8 ans

TERROIR :

Situé sur la commune de Vire sur Lot, le vignoble du Château Croze de Pys se déploie sur des sols siliceux et silico argileux, allant du galet de rivière au sable granuleux entrecoupé de poches argileuses. C'est de cette complexité de terroirs qu'il tire sa personnalité.

CEPAGES :

Malbec 80 %
Merlot 20 %

VINIFICATION :

Les raisins sont égrappés afin d'éliminer l'astringence que la rafle pourrait apporter à des grains déjà riches en tannin. Les fermentations sont entièrement réalisées dans des cuves en acier inox thermorégulées. Comme l'exige tout vin rouge de garde, la fermentation dure 12 à 18 jours

ELEVAGE :

Afin de s'assurer d'une bonne finition biologique, la fermentation malolactique est surveillée. Dès que celle-ci est terminée, le vin est soutiré et maintenu en cuve inox pour que les premiers froids de l'hiver accentuent les décantations et précipitations naturelles.

CARACTERES GUSTATIFS :

Belle couleur rouge intense, nez frais et élégant. La bouche est agréable, ronde chaleureuse, régulière et homogène avec un fruit bien présent. Un vin qui procure un plaisir immédiat.

CONDITIONNEMENT :

Bouteilles : lourde, 75 cl
Bouchons : 49*24,
Capsules : Polylux,
Cartons : 6 bouteilles
Palettes : 80*120

Nombre de cartons par palette :
Nombre de bouteilles par palette :
Poids de la bouteille :
Poids du carton :
Poids de la palette :

Bouteilles		
Debouts		Couchées
100		96
600		576
1.25kg		1,25 kg
7.6 kgs		7.6 kgs
780 kg		750 kg

