

CUVÉE ATHALÉSIE

BORDEAUX MOELLEUX

APPELLATION : AOC Bordeaux Moelleux

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Sauveterre

SOL: Clay-loam

DENSITÉ DE PLANTATION: 4 000 pieds/ha

SURFACE: 100 ha

ENCÉPAGEMENT: 50% Sémillon / 25% Sauvignon / 25% Muscadelle

PRODUCTION: 6 000 bouteilles

ÂGE MOYEN DES VIGNES: 30 ans

PRODUCTION RAISIN :

- Suivi du vignoble (viticulture raisonnée)
- Contrôle de la maturité sur chaque parcelle

VINIFICATION :

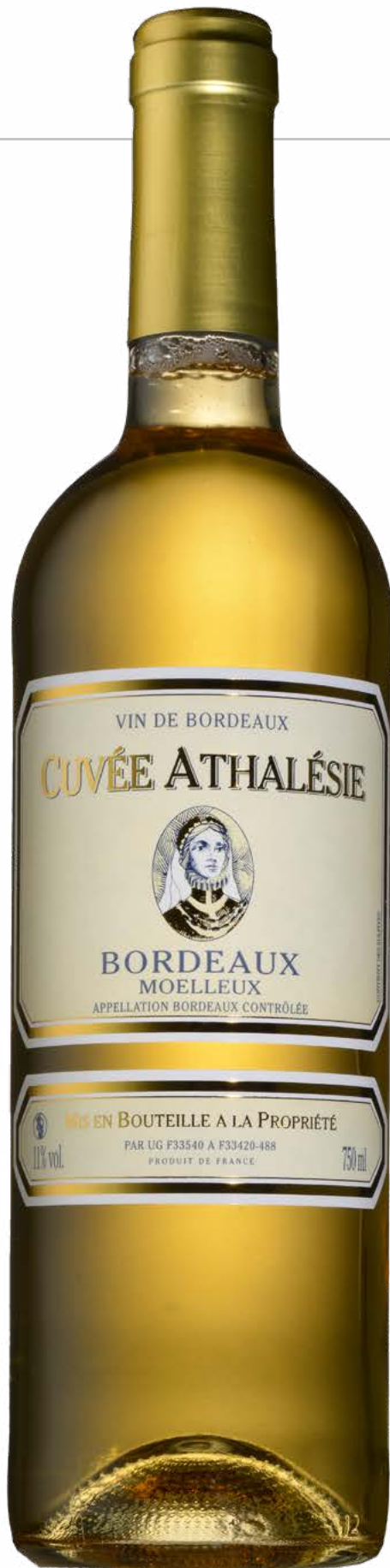
- Vinification moderne avec maîtrise des températures
- Suivi de la fermentation alcoolique jusqu'à obtention du taux de sucre souhaité

ÉLEVAGE:

- 6 à 12 mois en cuves inox

AMBROSIA
VINS DE PROPRIÉTÉS





CUVÉE ATHALÉSIE

BORDEAUX MOELLEUX

APPELLATION : AOC Bordeaux Moelleux

VITICULTURAL AREA: Sauveterre

SOIL: Boulbene (stoney silt/clay), clay & limestone

PLANTATION DENSITY: 4 000 stocks/ha

SURFACE: 100 ha

GRAPE VARIETY: 50% Sémillon / 25% Sauvignon / 25% Muscadelle

AVERAGE PRODUCTION: 6 000 bottles

AVERAGE AGE OF VINES: 30 years

GRAPE PRODUCTION:

- Follow-up of the vineyard (sustainable viticulture)
- Ripeness control on each plot

WINE MAKING PROCESS:

- Modern vinification with temperature control
- Follow-up of the alcoholic fermentation until the right sugar level is obtained

MATURING:

- 6 to 12 months in vats

AMBROSIA
VINS DE PROPRIÉTÉS

