



DOMAINE DU
THÉRON

Domaine du Théron 2006

« Cuvée Tradition »

- Terroir Argilo calcaire
Argilo sableux
- Sol Ferrugineux
Siliceux
- Taille guyot simple
- Enherbement sur le rang
- Age moyen des vignes 26 ans

- Epamprage mécanique et manuel
- Ebourgeonnage en totalité (dédoublage)
- Vendange verte et effeuillage
- Dates de récoltes : 3, 4 et 5 octobre 2006
- Cépages 95 % Malbec
5 % Merlot

- Vinification température maxi 28°C
- Durée de cuvaison 12 jours
- Elevage barriques 1er, 2er, 3er Vins : 12 mois
- Collage albumine d'œuf
- Alcool : 12,5%
- Mise en bouteille en mai 2009
- Quantité : 41 000 bouteilles

