

La Mauriane

AOC PUISSEGUIN SAINT-EMILION Millésime 2022

SUPERFICIE : 6,95 hectare

GEOLOGIE : Plateau argilo-calcaires, coteaux calcaires

ENCEPAGEMENT : 72 % Merlot, 28% Cabernet-franc

AGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans

VITICULTURE : Agriculture biologique - Taille Guyot double –
Ebourgeonnage – Tressage des rameaux - En amont de la vendange, un tri
sévère est effectué afin d'éliminer les raisins ne présentant pas un état sanitaire
ou un degré de maturité satisfaisant- Vendanges manuelles du 19/09 au 27/09.

VINIFICATION : Eraflage total – Double table de tri - Cuves inox équipées
d'une régulation thermique individuelle (26° C max) – Cuvaison 33 jours –
Fermentations malolactiques en barrique de 500 litres.

ELEVAGE : Effectué en barrique de 500 litres dont 33% neuf.

RENDEMENT MOYEN : 35 hl/ha

ANALYSES : ALC: 14,69% - PH: 3,68 - IPT :95

PRODUCTION : 34 000 bles

PROPRIETAIRE : Pierre Taix

Contact : Pierre TAÏX – Rigaud –33570 PUISSEGUIN

Tél : 05 57 74 54 07 - lamauriane@vignobles-taix.com