

LA MAURIANE

AOC PUISSEGUIN SAINT-EMILION

Millésime 2023

SUPERFICIE : 6,65 hectares

GEOLOGIE : Plateau argilo-calcaire, coteaux calcaires

ENCEPAGEMENT : 68 % Merlot 32% Cabernet-franc

AGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans

VITICULTURE : Agriculture biologique (certification Ecocert depuis 2013) en conversion bio dynamique - Taille Guyot double –Ebourgeonnage – 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 27/09 au 04/10.

VINIFICATION : Eraflage total – Double table de tri - Cuves inox équipées d'une régulation thermique individuelle (26° C max) – Cuvaison moyenne 23 jours – Fermentations malolactiques en barrique de 500 litres.

ELEVAGE : Effectué en barrique de 500 litres.

RENDEMENT MOYEN : 31 hl/ha

PRODUCTION : 23 000 bles

PROPRIETAIRE : Pierre Taix

Contact : Pierre TAÏX – Rigaud – 33570 PUISSEGUIN Tél : 05 57 74 54 07 -
lamauriane@vignobles-taix.com