

LA MAURIANE

AOC PUISSEGUIN SAINT-EMILION

Millésime 2025

SUPERFICIE : 9,65 hectares

GEOLOGIE : Plateau argilo-calcaire sur mollasse du fronsadais, coteaux argileux provenant d'éboulis calcaires.

ENCEPAGEMENT : 65% Merlot 35% Cabernet-franc

AGE MOYEN DES VIGNES : 61 ans

VITICULTURE : Agriculture biologique (certification Ecocert depuis 2012) - 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 12/09 au 23/09.

VINIFICATION : Eraflage total – Double table de tri - Cuves inox et bois équipées d'une régulation thermique individuelle - Cuvaison moyenne 24 jours – Fermentations malolactiques en barrique de 500 litres.

ELEVAGE : Effectué en barrique de 500 litres chêne français.

RENDEMENT MOYEN : 23 hl/ha

PRODUCTION : 29 000 bles

PROPRIETAIRE : Pierre Taïx

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