



MARGO

“CUVÉE DE COEUR”



SAINT-ÉMILION



Propriétaire : Famille ALLOIN

Superficie : 20 ares

Sols : sablo-argileux

Densité de plantation : 6 600 pieds par hectare

Moyenne d'âge du vignoble : 35 ans

Culture : culture raisonnée

Entretien des sols : enherbement naturel et permanent

un rang sur deux et travail du sol.

Cépage : 100 % Cabernet Franc

Rendement : 40 hl/ ha

Vendanges : manuelles en cagette. Tri de la vendange à la parcelle et au chai.

Conservation de la vendange en camion frigorifique.

Vinification : parcellaire. Macération pré-fermentaire à froid.

Vinification en amphores avec pigeage. Sans soufre ajouté.

Transformation malolactique : 100 % amphores

Élevage en amphores : 6 mois

Production de cœur à but caritatif : 700 bouteilles