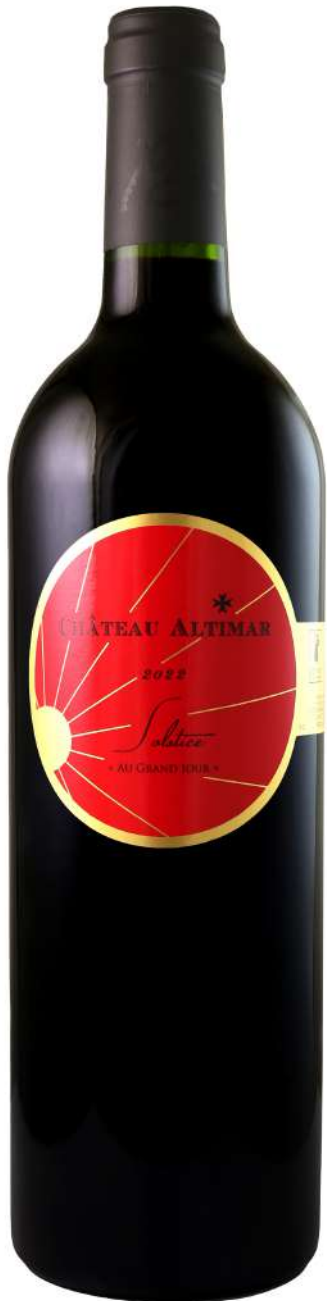




CHÂTEAU ALTIMAR

BORDEAUX ROUGE



Solstice (depuis 2019)



AGRICULTURE BIOLOGIQUE À PARTIR DU 2021
LABÉLISÉ HVE3 À PARTIR DU MILLÉSIME 2018

SÉLECTION DE VIGNES DE ST SULPICE

Superficie : **moins de 1 ha**
Sols : **Sables argileux**
Cépages : **100% Merlot,**
Densité : **4500 pieds / ha**
Rendements : **40 à 45 hl / ha**
Age moyen des vignes : 30 ans

VITICULTURE : HVE3 et en conversion BIO depuis 2018

Taille traditionnelle, ébourgeonnage manuel
Pas d'herbicide, travail sous le rang uniquement
Traitements biologiques
Effeuilage sur une face
Vendanges manuelles, table de tri vibrante

VINIFICATION/ELEVAGE :

Vinification en cuves inox thermorégulées
Macération à froid pour une extraction maximale des arômes et de la couleur,
Cuvaison de 3-4 semaines, pressoir vertical
Pas d'élevage en barriques
Vin non collé
Production : 4.000 bouteilles 650 caisses

RÉCOMPENSES :

2019 : **Médaille d'Or** : Concours de Bordeaux 2020



WWW.CHATEAU-ALTIMAR.COM

SARL CHÂTEAU ALTIMAR – 6 CHATAIN - 33500 NEAC – FRANCE
TÉL : +33 (0) 6 88 34 77 96 - E-MAIL : CONTACT@CHATEAU-ALTIMAR.COM