



  
*Château*  
**d'ESCURAC**  
MÉDOC

**APPELLATION :** Médoc

**COMMUNE :** Civrac Médoc

**SUPERFICIE :** 22 ha.

**SOLS :** Argilo - Graveleux

**ENCÉPAGEMENT :** 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

**DENSITÉ DE PLANTATION :** 5 000 pieds/ha.

**AGE DU VIGNOBLE :** 22 ans

**PRODUCTION :** 60 à 100 000 bouteilles

**SECOND VIN :** La Chapelle d'Escurac, Pépin d'Escurac

**DANS LA VIGNE**

Protection du vignoble : lutte raisonnée • Parcelles enherbées naturellement ou par semis • Taille en guyot double ou cordon • Effeuilage • Vendanges vertes selon les parcelles • Rendement : 40 à 50 hl/ha • Vendanges : vendanges mécaniques • Tri de la vendange au ramassage et à la réception.

**DANS LE CHAI**

Eraflage et foulage • Macération pré fermentaire à froid de 6 à 10 jours entre 6° et 7° • Cuves inox thermorégulées • Durée de cuvaison : 3 à 4 semaines • Immersion régulière du chapeau pendant la période de vinification (délestage) • Micro oxygénation éventuellement • Fermentation malolactique pour partie en barrique • Pressurage par pressoir vertical • Élevage : élevage en barrique pendant 12 mois • Absence de soutirage • Renouvellement des barriques 1/3 par an • Collage : albumine d'œufs.

**SCFED LANDUREAU - Propriétaire Jean-Marc Landureau**

ROUTE D'ESCURAC - 33340 CIVRAC MÉDOC FRANCE

TÉL. 00 33 (0)5 56 41 50 81 - FAX 00 33 (0)5 56 41 36 48

CONTACT@CHATEAUDESCURAC.COM