



Fiche technique

L'AURA

50 ares de grâce

Une petite parcelle d'un demi-hectare, nichée entre les vignes des plus prestigieux vins de ce monde; la surface est réduite, mais le vin a tout d'un «Grand» grâce à un travail rigoureux à la vigne qui respecte les préceptes de développement durable et à une vinification traditionnelle par gravité (sans pompage).

C'est un grand vin de plaisir, à la texture particulièrement soyeuse.

la propriété

Appellation : Margaux

Sols : grosses graves maigres et sableuses du quaternaire.

Superficie : 0,5 ha

viticulture

Encépagement : Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 50%

Age moyen du vignoble : 18 ans

Densité de plantation : 8000 pieds/ha

Labour du sol

Protection raisonnée

Façons culturales traditionnelles, enherbement, ebourgeonnage et suppression des entre coeurs, effeuillage et vendanges vertes.

œnologie

Vendanges : manuelles

Double tri manuel sur table de tri post-éraflage à la réception des vendanges

Vinification : 2 cuves de 32 Hl thermorégulées

Toutes opérations réalisées sans pompe - Vinification Gravitaire

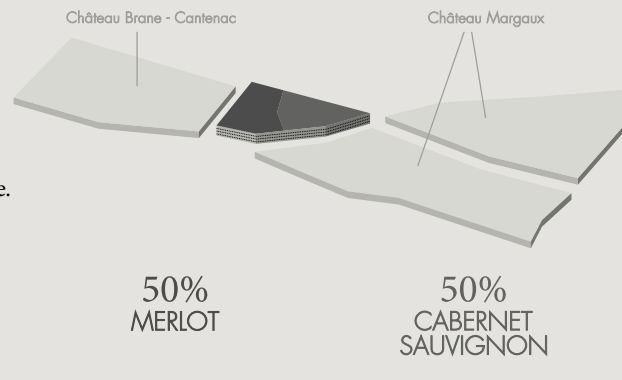
Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 4 jours

Cuaison de 3 à 4 semaines

Fermentation Malo lactique en barriques neuves

Elevage : 15 mois - 100% de barriques neuves - Tonneliers Chassin & Darnajou

Elevage sur lies fines.



mise en bouteille

Collage au blanc d'oeuf

habillage

Bouteille type renaissance extra-lourde

Contre-étiquette : français/anglais

Caisse bois de 6 à plat

Capsule personnalisée

production

3 000 bouteilles

œnologues-conseil

Claude GRÖS - Hubert de BOUARD

propriétaires

Annick et Jean-Pierre MARIE



Château Cambon La Pelouse

5, Chemin Canteloup - 33460 MACAU

Tél.+ 33 (0)5 57 88 40 32 - Fax + 33 (0)5 57 88 19 12

contact@cambon-la-pelouse.com