

# MAS DES ÉTOILES

BLADINIÈRES-LIORIT *Vignerons*

**Couleur :**

Rouge

**Appellation :**

AOC Cahors

**Superficie :**

1,19ha à Pescadoires (46)

**Terroir :**

Deuxième Terrasse

Alluvions anciennes composées de graves et de silices entrecoupées de poches argileuses.

**Cépage :**

Malbec 100%

**Age de la Vigne :**

Plantée en 1980

**Travail du Sol :**

Suppression totale du désherbage

Travail sous le pied avec inter-cep et travail de l'inter-rang  
(Disques, griffes, sous-soleuse)

**Méthodes Culturelles :**

Taille en guyot double avec ébourgeonnage un œil sur deux

Eclaircissage en tête et du pied manuels

Effeuillage manuel

Vendange en vert

Lutte Raisonnée

**Récolte :**

Manuelle avec passage sur table de tri

**Vinification :**

Macération Pré-fermentaire à froid

Fermentation Alcoolique lente (20 jours)

Finale à Chaud et entonnage direct en barriques (225litres) pour la Fermentation Malo-Lactique

**Élevage :**

24 mois en barriques neuves de chêne français

