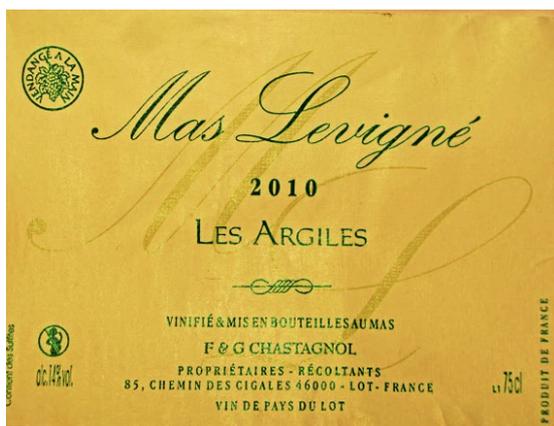


UN VIN - UN TERROIR GÉOLOGIQUE



Mas LEVIGNE
2010
Les ARGILES



La reconnaissance du Terroir conduite par le LAMS de Lydia et Claude Bourguignon, le choix des cépages issu du travail avec Bernard Grandchamp m'ont conduit naturellement à un encépagement de Merlot pour les rouges et de Chardonnay pour les blancs, complétés par une petite parcelle de Sauvignon Blanc.

Sur un socle argilo-calcaire du Kimméridgien, avec parfois quelques poches d'argiles rouges à galets du sidérolithique, nous avons choisi des porte greffes faibles de type 420 A ou Riparia avec une densité moyenne de 6700 pieds à l'hectare pour un entre rang à 1.50 mètre.

Le départ des plants a parfois été difficile, les « vrais » agriculteurs n'ayant pas manqué de me conseiller sur la conduite du vignoble. La dégustation de la première cuvée de Merlot dénommée « Prélude » les a peut être convaincus...

Mas LEVIGNE

Gérard Chastagnol
Propriétaire récoltant
85, chemin des cigales
46000 - Cahors - France

Texte provenant du site internet

