

Château de Cassana



Fiche technique millésime 2019

Production : 9000 bouteilles AOC Haut-Médoc
Rendements maintenus à 45 Hl. hectare
Médaille de Bronze Concours de Bordeaux



Superficie du vignoble : 1,8 hectares
Typiquement médocain : densité de 10 000 pieds hectare,
conduits en palissage bas, taille guyot double. Culture raisonnée.
Age moyen du vignoble : 45 ans.

Type de sol : Croupe gravelo-sableuse.

Entretien des sols : Pas d'herbicide, travail mécanique des sols
griffes et charrues.
Propriété certifiée Haute Valeur Environnementale

Encépagement :
52% Cabernet Sauvignon.
34% Merlot Noir.
5% Cabernet Franc.
6% Petit Verdot.
3% Carménère.



Date de récolte : Du 28 septembre au 12 octobre
Manuelle et mécanique. Trois tris successifs : benne, tri optique,
puis table de tri.

Vinification : Comprise entre 22 et 25°C, cépages séparés, cuves
inox et bois thermorégulées.
Cuvaision longue de trois semaines, pratique du délestage.

Elevage : De 12 à 21 mois en fûts de chêne français uniquement.
**Collage au blanc d'œuf selon la méthode traditionnelle. Pratique
du bâtonnage.**

Titre alcoométrique : 13,71 %vol

Notes critiques :

James Suckling : 90-91 (Juin 2020)
Neal Martin : 90 (Février 2022)
Yves Beck : 90 (novembre 2021)