



## Pelan, 2010

Régis et Sébastien Moro  
FRANCE, BORDEAUX, CÔTES-DE-FRANCS

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	30% Cabernet-sauvignon, 25% Merlot, 25% Cabernet franc, 20% Petit verdot
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
RENDEMENTS	25hl/ha
SUPERFICIE	4 ha
EXPOSITION	Sud, Sud-Ouest.
GÉOLOGIE DU SOL	Terrain à prédominance de molasses calcaires dites du Fronsadais sur un sous-sol constitué de sables grossiers et de cailloux quartzeux
VINIFICATION	Vendanges manuelles et mécaniques sur les plus vieilles parcelles. Tri manuel, éraflage à 100%. Pas de levurage, pas d'acidification, pas de chaptalisation, non collé et non filtré. Cuvaision longue jusqu'à 60 jours.
ÉLEVAGE	18 mois en barriques de chêne. Fermentation malolactique en barriques avec bâtonnage des lies.

CODE SAQ  
15022561

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
32.00 \$

### À PROPOS DU PRODUCTEUR

Régis et Sébastien Moro du Vieux Château Champs de Mars (Pelan-Bellevue et Puy-Landry également), ce sont deux générations et une même passion pour la vigne et le vin. La philosophie reste la même: culture biologique, travail du sol en permanence, respect de l'environnement (pas de produits chimiques de synthèse) et une expression originelle du terroir pour l'élaboration de vins naturels.