



Exploitation familiale développée dans les années 1920 par l'arrière grand-père de l'actuel gérant à partir de 20 ha groupés autour d'un moulin au nord du bourg de Caussan, à Blaignan près de Lesparre Médoc.

La propriété est certifiée HVE 3 depuis 2019 et Agriculture Biologique depuis 2021

#### PRESENTATION GENERALE DU VIGNOBLE

Appellation : Médoc

Sols : Argilo-calcaires

Encépagement : Merlot 59% Cabernet sauvignon 32% Cabernet franc 9%

Age moyen des vignes : 30 ans - Densité de plantation : 5000 pieds/ha -

Rendement moyen : 50hl/ha

Mode de conduite : Enherbement inter-rangs, désherbage exclusivement mécanique sous le rang. Aucun herbicide chimique n'est utilisé sur l'exploitation depuis aout 2016.

Mode de lutte maladies et ravageurs : Bio

---

#### LE MILLESIME 2020

Récolte : Machine à vendanger

Réception vendange : Tri manuel, égouttage, éraflage, tri mécanique sur table à rouleaux, foulage et encuvage

Vinification : Traditionnelle médocaine (remontages quotidiens, maîtrise des températures, cuvaison de 21 jours)

Assemblage : Cabernet franc 100%

Elevage : Cuve

Notes de dégustation : Servir légèrement frais avec grillades, crudités ou tarte aux fruits

---

#### DONNEES TECHNIQUES

Date de mise en bouteille : 1er février 2021

N° de lot : L20SPI

Alcool en % vol. : 13

BOUTEILLE : OI Bordelaise Préférence I76099 (poids 450 gr)

GENCOD bouteille : 3760266730147

OBTURATEUR : Bourrasé-MONOPOLE FUSION (F/T) 48/23.7

CARTON : 2x3 bouteilles couchées. Dimensions : L 31 cm-l 25 cm-h 17cm. Poids : 8.1kg



#### CONTACT

Earl Le Tertre de Caussan  
16 rue de Verdun-Blaignan  
33340 BLAIGNAN-PRIGNAC  
06 19 72 26 36  
marielou@letertredecaussan.com  
www.letertredecaussan.com