

Domaine Ledogar

Artisans Vignerons - AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Sud De France – Languedoc – Aude - Terroir de Boutenac

Les Brunelles

VDF 2023 / Vol.12 %

Cépage: 100 % Cinsault (75ans). Parcelle de 70 Ares produisant environ 4000 Bouteilles

Terroir: Sol profond, argilo-calcaire, argile rouge, mêlé de galets roulets.

Conduite de la vigne: Taille en gobelet. La vigne est travaillée suivant les méthodes bio-dynamiques, le travail du sol est fait superficiellement pour ne pas déstructurer et permettre aux micro-organismes de poursuivre leur activités. Semences à l'automne , enfouies début d'été.

Mode de vinification: Vendanges manuelles.

Fermentation alcoolique naturelle grâce aux levures indigènes provenant d'un terroir vivant.

Durée de macération d'environ 3-5 jours, puis pressurage et fermentation durant 15-20 jours.

Elevage: Ce cinsault a terminé les sucres puis fait sa fermentation malo-lactique et est élevé en cuve inox durant 6 mois.

Divers: Nous travaillons nos vignes et nos vins en fonction des phénomènes climatiques (Lune et vents), nous respectons en intégralité notre milieu afin que nos vins expriment au mieux le terroir.

Domaine LEDOGAR, Mathieu, Benoît et Xavier.
11 200 Ferrals les Corbières.
Xavier.ledogar@orange .fr
06 81 06 14 51