

# DOMAINE Ledogar

Vignerons bio

## *Carignan Blanc Ovoïde* Cuve et Œuf Béton 2022

*Sud de la France, Languedoc,  
Ferrals Les Corbières.  
Terroir de Boutenac.  
Environ 3 500 Bouteilles.*

*Cette cuvée d'environ 3500 bouteilles est élaborée à partir d'un assemblage de 3 parcelles de Carignans blancs, âgées respectivement de 6, 40 et 60 ans.*

*La plus jeune, plantée sur le Terroir de Boutenac (Argiles Rouges, Sylex, Grès, Gallet-roulés) est une sélection massale issus de nos bois sélectionnés par nos soins sur les 2 anciennes parcelles.*

*Les 2 autres situées sur un sol profond argilo-sablonneux, sables éoliens, à flanc de colline.*

*Nous travaillons les sols au St Chamond (chenillard) pour minimiser le tassement, très important pour un équilibre et la vie microbienne.*

*La vinification puis l'élevage se font dans un œuf et cuve Diamante en béton durant 14 mois. Ce procédé respecte le cépage, lui laissant sa pleine expression. Tension, minéralité, plénitude.*

**Récolte et vinification** : Vendanges manuelles le matin uniquement, pressurage et débourageage durant 48H. à températures 8 à 10°.

**Cépages** : 100% Carignan blanc.

**Fermentations** : La fermentation alcoolique faite par les levures indigènes provenant du terroir, ainsi que la malolactique s'effectuent en œuf béton pendant 8 mois.

**Degrés alcoolique** : 12,5%.

**Divers** : Nous nous inspirons des travaux des anciens, nous suivons les cycles lunaires, nous sommes attentifs au climat, aux 2 vents dominants. Nous apportons du fumier de bovins, ou des matières compostées, puis les sols sont travaillés en profondeur à l'automne, l'herbe naturelle peut ainsi se développer durant l'hiver, favorisant la vie du sol ; très important si l'on veut parler de terroir ! Ensuite, nous décavaillonnons au printemps pour buter juste avant l'été. Les traitements s'effectuent à base de soufre, d'argiles et de tisanes. Nous pratiquons les méthodes bio-dynamiques sur ces parcelles.

## **AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

**Domaine LEDOGAR,  
Place de la République. 11 200 FERRALS-LES-CORBIERES  
Portable : 06 81 06 14 51**

**[xavier.ledogar@orange.fr](mailto:xavier.ledogar@orange.fr)  
[www.domaineledogar.fr](http://www.domaineledogar.fr)**