

DOMAINE LEDOGAR
Vignerons bio
Sud de la France, Languedoc,
Ferrals Les Corbières. Terroir de Boutenac.

Maccabeu 2023

5 000 Bouteilles.

Cette cuvée d'environ 5000 bouteilles est élaborée à partir d'un assemblage de 3 parcelles de Maccabeu. Une plantée en 1992, l'autre en 1930 et la dernière étant surgreffée sur des plants âgés de 20 ans. Elle sont exposées Nord-Est et située sur un sol profond argilo-sableux et argiles rouges..

Ces vignes sont taillées en gobelet, le travail du sol se fait à l'aide d'un chenillard, les traitements à base de soufre et d'argile en poudre et tisanes.

Récolte et vinification : *Vendanges manuelles, débourage à 8 à 10°, environ 48H. Puis fermentation naturelle environ 1 mois. Elevage 8 mois en cuve Inox.*

Cépages : *100% Maccabeu.*

Fermentations : *La fermentation alcoolique faite par les levures indigènes, provenant du terroir, commence 1 à 2 jours après le débourage. Pour ce millésime, la fermentation a duré 20 jours, la fermentation malo-lactique s'est faite naturellement. Mise en bouteilles en Avril 2024.*

Degrés alcoolique : *12%.*

Divers : *Nous nous inspirons des travaux des anciens, nous suivons les cycles lunaires, nous sommes attentifs au climat, aux 2 vents dominants.*

Les sols sont semés à l'automne. Les différentes espèces de légumineuses ou céréales sont ensuite roulées ou enfouies fin du printemps pour former un paillage dans le rang, favorisant la vie du sol ; très important si l'on veut parler de terroir! Les traitements s'effectuent à base de soufre, d'argiles et de tisanes et autres bactéries lactiques.

Pour la vinification, c'est tout simplement un vin à l'ancienne, sans aucun adjuvant œnologique, le plus important est la maîtrise des températures durant les fermentations.