

Langlade

Edgard DUFES Successeurs

599 route des pinèdes
30980 Langlade
Téléphone : 00 33 (0) 4 66 81 44 20
Site: www.edufessuccesseurs-langlade.fr
Email: infos@dufes-langlade.com

FICHE TECHNIQUE

Appellation :

Propriété Edgard Dufes successeurs AOP Languedoc
LANGLADE vin rouge 2014

Cépages :

Syrah 28%, mourvèdre 30%, grenache 18%, cinsault 24%

Nature du sol :

Argilo-calcaire au sol dense et parfois compact

Plantation :

Sur le mi-coteau nord est (densité : 2.20m /1m)

Rendement hectare en hectolitre :

32 hectolitre par hectare

Vinification :

Toutes les rafles sont éraflées pour la syrah le cinsault le grenache et le mourvèdre, vinification alcoolique en cuve béton, pigeage manuel doux, presse manuelle avec un pressoir Marmonier 1911

Elevage :

Sur lies fines avec 24 mois d'élevage, uniquement en tonneaux (pas de cuve) de trois contenants (228litres/330litres/700litres).

° Alcool :

12° degré volumétrique

Date de mise :

Septembre 2015

Volume bouteille de la cuvée :

4000 bouteilles