

LANGLADE Egard DUFES successeurs

309800 LANGLADE France

Téléphoner pour prendre rendez-vous au 00 /33 /(0)4 /66 /81 /44 / 20

site: www.edufessuccesseurs-langlade.fr

Email: evdb@dufes-langlade.com

Fiche technique du vin BLANC

Cépages : VIOGNIER

Age moyen des vignes : 21 ans

Nature du sol : Argilo-calcaire. Travail du sol sans désherbant à la main et labour au tracteur

Mode de vendange : Manuel avec tri sélectif et vendange au petit matin rentrée avant 10 heures

Rendement à l'hectare : 26 hl/hectare

Type de vinification : Fermentation alcoolique sur lie indigènes, fermentation et élevage en fûts de chêne français et autrichien.

Mode d'élevage du vin : 12 mois d'élevage sur lies fines

Degré volumétrique : 12.5°

Appellation : IGP Gard blanc.

Recette proposée

Poulet à pâte noir mariné dans les lies du viognier et revenu dans son jus avec cardamome et gingembre (recette maison à venir déguster ...)