

AUGUSTI BLANC

| Descriptif | |
|---|---|
| Situation Géographique | Languedoc Roussillon |
| AOP, IGP... | VDF |
| Millésime | |
| Couleur | Blanc |
| Cépage(s) | Maccabeo 70%, Muscat 30% |
| Certifications (AB, Demeter, Terra Vitis...) | AB |
| Viticulture | |
| Surface | 1 ha |
| Géographie du vignoble | sud pour le macabeo et nord pour le muscat |
| Type de sol | argile calcaire caillouteux |
| Age moyen des vignes | 100 ans pour macabeo et 40 pour muscat |
| Rendement | 35 hl /hectare |
| Densité de plantation | 4000 |
| Production annuelle | |
| Culture (Travail des sols) | 2 labour peut profond par ans avec interceps |
| Vinification et Elevage | |
| Type de vendanges (mécanique, manuelle, sélection parcellaire) | manuelle parcellaire |
| Détails techniques (type de macération, températures, soutirage...) | pressurage direct pour macabeo vinif en futs sans soutirage, muscat : macération péliculaire 10 jours |
| Type d'élevage (cuves inox, fûts...) | macabeo en futs et muscat cuv fibre |
| Informations Œnologiques | |
| Degré alcoolique | pas encore en bouteille |
| Acidité (Totale et volatile) | pas encore en bouteille |
| Soufre (Total et libre) | pas encore en bouteille |
| PH | pas encore en bouteille |
| Sucres Résiduels | pas encore en bouteille |