

Langlade

Edgard DUFES Successeurs

599 route des pinèdes
30980 Langlade
Téléphone : 00 33 (0) 4 66 81 32 05
www.edufessuccesseurs-langlade.fr

FICHE TECHNIQUE

Appellation : AOC Languedoc
Propriété Edgard Dufes successeurs
LANGLADE vin rouge 2004

Cépages :
Syrah 38%, mourvèdre 34%, grenache 17%, cinsault 11%

Nature du sol :
Argilo-calcaire au sol dense et parfois compact

Plantation :
Sur le semi-côteau nord est (densité : 2.20m /1m)

Rendement hectare en hectolitre :
23 hectolitre par hectare

Vinification :
Sans éraflage pour le syrah, le cinsault ,le grenache par contre éraflage du mourvèdre, vinification alcoolique en bi cépages, pour cinsault et le grenache pigeage manuel doux, presse manuel avec un pressoir Marmonier 1911

Elevage :
Sur lies fines avec 16 mois d'élevage, uniquement en tonneaux (pas de cuve) de trois contenant (228litres/330litres/700litres).

° Alcool :
13° degré volumétrique

Date de mise :
Juin 2006

Tarif ttc prix départ cave (par carton de six bouteilles) 13,80 €