

le petit domaine.

LA DÉMESURE 2013

IGP Pays d'Hérault
Blanc

Les raisins sont issus d'une seule parcelle de 30 ares (notre seule parcelle de blanc).

Cépage :	100% chenin
Sol :	argiles brunes, éboulis calcaire, galets roulés
Age des vignes :	de 25 ans
Conduite de la vigne :	en conversion vers l'agriculture biologique taille courte, 2 yeux ébourgeonnage à cœur et épamprage systématiques
Rendement :	20 hL/ha
Vendanges :	manuelles, en caisse de 15kg
Vinification :	courte macération pelliculaire vinification en vieux fût de chêne (5 vins) levures naturelles (pas d'ajout de levures)
Élevage :	élevage en fût de chêne sur lies fines pendant 6 mois Vin non collé, non filtré
Dégustation :	cette cuvée exprime des notes grillées, beurrées, elle présente une bouche ample, fraîche et fruitée (pêche, agrumes), avec une très longue persistance aromatique.
Garde :	8 à 10 ans
Nombre de bouteilles :	600 bouteilles