



Type : IGP Oc
Couleur : vin blanc, degré alcool 12,5%.
Millésime : 2013
Conditionnement : caisses de 12 debout Bx, bouteilles 75 cl.
Origine : France, Languedoc, Limoux
Cépage : Sauvignon
Terroir : Sols grave sable et limon ancien peu profond.
Climat Océanique sous influence méditerranéen

Conduite de la vigne taille guyot. 4200 pieds/hectare
Conduite raisonnée de la vigne en fonction du millésime.

Production 43300

Mode de vinification Récolte machine fin de nuit pour récolté des raisins frais, les raisins sont vendangés à la maturité optimum sur dégustation des baies et suivi de l'acidité. Pressurage direct, débourage au froid, fermentation dirigé.

Elevage sur lies totales avec Malo 100%, pas de collage, filtration tangentielle

Divers Ce domaine appartient à la famille menard durand depuis le 18^{ème} siècle
Vignes de Sauvignon de plus de 15ans.