

Vigneron botaniste

L'ALARIC

AOC LANGUEDOC BLANC

Vin biologique certifié Ecocert | Culture Biodynamique certifié Démeter



Assemblage : Grenache blanc 80%, Picpoul 15%, Viognier 5%

Terroir : Parcelles argilo-calcaire immergées dans 430 ha de garrigue.

Culture : rendement de 45hl/ha. Sols dynamisés, non irrigués, travaillés mécaniquement.

Vinification : Vendanges à l'aube (jusqu'à 10h), manuelles en caissettes, tri sur table. Pressurage mixé sur vendanges entières et égrappées, Vinification lente par cépage, en cuve inox à des températures maîtrisées. Bâtonnage sur lies fines après fermentation. Débourage et stabilisation tartrique à froid.

Notes de dégustation : D'une couleur jaune pâle, le nez est finement citronné, son attaque en bouche est fraîche, dynamique, sa finale est longue et fruitée.

Alcool : 13,5°

Garde : À boire dans les 18 mois.

