

CUVÉE

blanc

LLADONER PELUT BLANC DE NOIRS 2023

VIN DE FRANCE

CÉPAGE	lladoner pelut
TERROIR	lieudit "Cazic" 350 mètres au dessus du niveau de la mer / sols de sables issus de gneiss / versant nord des coteaux de Caramany
MODE DE CULTURE	certification biologique en cours / pratiques biodynamique
VINIFICATION	grappes entières / foulage au pied suivi d'une presse manuelle verticale / début de fermentation naturelle en inox, suivi d'un transfert en barriques de 225 litres sans filtration dès que la dynamique fermentaire est suffisante / bâtonnage au besoin - on arrête lorsque l'aromatique est au rendez-vous / non collé / non filtré / aucun soufre ajouté
VIEILLISSEMENT	8 mois en barrique de 2,25 hectolitres de plusieurs passages



L'ATELIER VIGNERON

ARTISAN : CHARLES GAUTHIER-MARCIL