

Langlade

Edgard DUFES Successeurs

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

FICHE TECHNIQUE

Appellation :

AOP LANGUEDOC
Propriété Edgard Dufes successeurs
LANGLADE vin rouge 2008

Cépages :

Syrah 38%, mourvèdre 34%, grenache 17%, cinsault 11%
Age moyen des vignes 21 ans

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 :

29.20 Hectolitre par hectare

Vinification :

L'éraflage pour le cinsault le grenache et le mourvèdre
Seule la syrah à garder la rafle, vinification alcoolique en bi cépage pour le cinsault et le grenache, pigeage manuel doux, presse manuelle avec un pressoir Marmonier 1911

Elevage :

Sur lies fines avec 24 mois d'élevage, uniquement en tonneaux (pas de cuve) de trois contenants (228litres/330litres/700litres).

° Alcool :

12.5° degré volumétrique