

PRADAU

Lirac

Appellation d'Origine Protégée

Ligne élégante. L'élevage se veut discret, il porte le bourboulenc, lui donne une verticalité et une grâce aérienne. Verveine, mandarine et menthe poivrée, relevées par la salinité typique des Maravilhas.

| | |
|-----------------------|--|
| Couleur: | Blanc |
| Millésime: | 2019 |
| Nom de la cuvée: | Pradau |
| Cépages: | Bourboulenc, Grenache blanc |
| Age moyen des vignes: | 35 ans |
| Densité (pieds/ha): | 4'000 |
| Nature du sol: | Galets roulés sur argilo-calcaire, sable |
| Rendement (hl/ha): | 35 |
| Vinification: | Presse directe en grappes entières, fermentation par levures indigènes en cuve béton, fermentation malolactique réalisée |
| Elevage: | 18 mois en cuve béton, dont 12% de la cuvée, 9 mois en pièces bourguignonnes 9 mois en bouteilles |

