



DOMAINE
LA CENDRILLON

LANGUEDOC - AOP *Corbières*



CÉPAGES: 50% Grenache blanc, 50% Grenache Gris

VIGNES: Les vignes sont plantées sur le versant Nord du massif de Fontfroide sur les anciennes terrasses de l'Orbieu. Le sol est composé d'argile et de calcaires dolomitiques. La moitié des vignes ont plus de 50 ans. L'autre moitié sont des jeunes de vignes de 5 ans.

RENDEMENT: 15 hl/ha

VINIFICATION: Les raisins sont vendangés à la main en caisses de 10kg puis conservées au frais pendant une nuit. Le pressurage est fait le lendemain matin tôt pour conserver la fraîcheur. Pressurage pneumatique à faible pression, sélection des jus, aucun sulfitage. Débourage à froid avant fermentation. Assemblage puis élevage pendant 6 mois en foudres et barriques de 3 à 4 vins. Léger sulfitage avant la mise-en-bouteille. Pas de filtration.

DEGRÉ: 13.50% vol

SUCRES RÉSIDUELS: : 0,20 g/l

PH: 3,35

SO2: 47 mg/l

GARDE: 5 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 13°C

ETIQUETTE:

Domitille Pluchet

@domitille.illustrations



domainedelacendrillon

| www.lacendrillon.fr

