

**AOC LANGUEDOC
Blanc 2017
Cuvée "Les Gariguettes"**



Cépages (varieties) :

60% Grenache Blanc
15% Roussane
15% Viognier

Rendement (yield) :

40 hl/ha

Conduite (vine growing) :

Démarche bio (organic approach)

Vinification :

Pressurage et vinification à basse température (10°) Longue fermentation dans demi muid (600l°)
Grapes crushed and vinified with a low temperature temperature (10°) Long Fermentation in ok barrel(158g)

Elevage (wine aging) :

75% dans demi muid 600 L 5 mois
25% dans cuve Beton 5 mois
75% in oak barrel 158 g 5 months
25% in concrete tank 5 months

Quantité disponible: 5600 Cols
5600 Bottles

Mise en bouteille à la propriété
Estate Bottle