

PRADAU

Lirac

Appellation d'Origine Protégée

La personnalité riche et rayonnante du Bourboulenc s'affirme dans des notes miellées, la clairette lui conférant fraîcheur et tonicité. Gagnera en onctuosité et gourmandise avec les années.

Couleur:	Blanc
Millésime:	2012
Nom de la cuvée:	Pradau
Cépages:	Bourboulenc, clairette, grenache blanc
Age moyen des vignes:	30 ans
Densité (pieds/ha):	4'000
Nature du sol:	Galets roulés sur argilo-calcaire, sable
Rendement (hl/ha):	30
Vinification:	Presse directe, fermentation par levures indigènes en cuve béton
Elevage:	6 mois en cuve béton
Production pour cette cuvée:	1'000 bouteilles

PRADAU

Lirac

Appellation Lirac Contrôlée

The rich and solar personality of Bourboulenc expresses honey notes balanced with Clairette which gives freshness and tonicity. Will gain smoothness and delicacy with years.

Color:	White
Vintage:	2012
Name of the cuvée:	Pradau
Grape varieties:	Bourboulenc, clairette, grenache blanc
Av. age of vines:	30 years
Density (plants/ha):	4'000
Nature of soil:	Pebbles on clay-limestone soil, sand
Yield (hl/ha):	30
Vinification:	Direct press in concrete tanks with indigenous yeast, grape varieties separated
Aging:	6 months in concrete tanks
Production:	1'000 bottles