

# PRADAU

Lirac

Appellation d'Origine Protégée

La personnalité solaire du Bourboulenc, équilibrée par le délicatesse de la Clairette expriment la quintessence de ce terroir exceptionnel et rare.

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Couleur:                     | Blanc  |
| Millésime:                   | 2013   |
| 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: | 1'500 bouteilles   |



# PRADAU

## Lirac

### Appellation Lirac Contrôlée

Bourboulenc solar personality balanced with Clairette finesse and fruit reveal the quintessence of this exceptional and rare terroir.

|                      |   |
|----------------------|---|
| Color:               | White   |
| Vintage:             | 2013  |
| 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 to 35  |
| Vinification:        | Direct press in concrete tanks with indigenous yeast, grape varieties separated |
| Aging:               | 6 months in concrete tanks  |
| Production:          | 1'500 bottles   |