

PRADAU

Lirac

Appellation d'Origine Protégée

Cet assemblage de Bourboulenc, Grenache Blanc, Clairette et Roussanne offre une belle expression minérale de nos argilo-calcaires. Des notes de fruit blanc à la pointe grillée relevées par la salinité typique des Maravilhas.

Couleur:	Blanc
Millésime:	2014
Nom de la cuvée:	Pradau
Cépages:	Bourboulenc, grenache blanc, clairette, roussanne
Age moyen des vignes:	30 ans
Densité (pieds/ha):	4'000
Nature du sol:	Galets roulés sur argilo-calcaire, sable
Rendement (hl/ha):	35
Vinification:	Presse directe, fermentation par levures indigènes en cuve béton
Elevage:	18 mois en cuve béton, dont 1/3, 12 mois en pièce bourgignonne
Production pour cette cuvée:	2'000 bouteilles