

PRADAU

Lirac

Appellation d'Origine Protégée

Suave et charnue, cette cuvée aux notes accentuées de cerises noires s'appuie sur des tanins affirmés.

Couleur: Rouge
Millésime: 2013
Nom de la cuvée: Pradau
Cépages: Grenache, syrah, cinsault
Age moyen des vignes: 40 ans
Densité (pieds/ha): 4'000
Nature du sol: Galets roulés sur argilo-calcaire
Rendement (hl/ha): 25 à 30
Vinification: Par cépages, en levures indigènes, macération de 3 semaines en cuve béton avec remontages doux
Elevage: 18 mois en cuve béton
Production pour cette cuvée: 4'400 bouteilles



Médaille d'Or 19^{ème} Concours Amphore 2015
concours international des vins biologiques

