AUTREMENT DIT
VINS

Chaussée de Dinant 332
B - 5000 Namur

Lubéron La Bastide du Claux Barraban 2013 75 cl Blanc

11,90 € (9,83 HTVA)

Village	La Motte d'Aigues
Domaine	La Bastide du Claux
Couleur	Blanc
Millésime	2014
Conditionnement	75 cl

Accompagne...

Ce qu'on en dit

TERROIR : sols argilo-sableux sur sous-sol argileux de type safre. Dispositions en terrasses orientées sud-ouest sur la commune d'Ansouis, sommet de coteau nord-est à la Motte d'Aigues et bosse graveleuse sur Cabrières d'Aigues. VENDANGE : Manuelle ELEVAGE : les fermentations malolactiques ont été partiellement effectuées, et l'élevage a lieu en cuve béton sur lies fines pour partie, et en fût d'occasion pour environ 10 % du lot. Ces vins sont collés et une filtration a été réalisée. VINIFICATION : après une vendange manuelle avec tri de la récolte à la parcelle, la vendange est pressée grappes entières pour de meilleurs résultats qualitatifs. Les jus sont légèrement débourbés et ne sont pas levurés . Les fermentations ont lieu en cuve béton thermo-régulée. NOTE DU VIGNERON : Vignoble composé de sept cépages blancs, avec un âge moyen de 30 ans pour l'ensemble des cépages utilisés, et des vignes d'Ugni Blanc de 70 ans. Les vignes sont travaillées selon les méthodes de l'agriculture raisonnée (fumure organique raisonnée, protection phytosanitaire réduite, travail mécanique total des sols et enherbement si nécessaire). Les rendements de la récolte 2013 sur ces parcelles sont de 38 hls/ha.