

DOMAINE PLAGEOLES



Verdanel

F
I
C
H
E

T
E
C
H
N
I
Q
U
E

Toutes nos vignes sont travaillées en cultures biologiques (certification AB) et taillées en gobelet, taille traditionnelle du vignoble.

Appellation : Vin de France

Couleur : Blanc

Cépage : Verdanel

Terroir : Argilo-calcaire.

Cultures :

Densité de plantation : 5000 pieds/ha taillés en gobelet.

Rendements : 35 à 40 hl / ha

Vendanges manuelles

Vinification :

Pressurage direct, débouillage statique une nuit, maîtrise des températures si nécessaire. Levure indigène. Pas d'élevage sous bois, pas de macération pelliculaire, pas de fermentation à basse température. Vinification la plus « nature » possible.

Caractéristiques :

Après une disparition de plusieurs siècles, nous l'avons retrouvé à Vassal (Marseillan - Hérault) miraculeusement conservé. Cépage mystérieux, discret dans ses origines Gaillacoise, il est dans les rares cas où il est cité, décrit comme « vin de feu » Vinifié en vin sec, il n'a pas fini de nous surprendre... et de nous enchanter !

Garde : de 6 à 7 ans

Température de service : 7°C l'été, 9°C l'hiver



Domaine Plageoles - Route des Très Cantous - 81140 Cahuzac sur Vère

Tel : 05.63.33.90.40 - Fax : 05.63.33.95.64

www.vins-plageoles.com - vinsplageoles@orange.fr