

DOMAINE PLAGEOLES



Vin  
d'Autan

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 :** AOP Gaillac Doux

**Couleur :** Blanc

**Cépage :** Ondenc

**Terroir :** Argilo-calcaire.

**Cultures :**

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

**Rendements :** 7 hl / ha. 4 grappes par pied sont laissées après une vendange en vert fin juillet. Passerillages des raisins sur souche à maturité.

**Vendanges :** manuelles. Mise sur clés des grappes sous des tunnels, face au vent d'Autan pour accentuer le bléissement.

**Vinification :**

Naturelle en cuve après pressurage. Levure indigène. Fermentation en cuve et élevage d'un an.

**Caractéristiques :**

Vin confiserie plein et franc, d'une grande originalité. Nez de fruits confits, coings, figes. Grande longueur en bouche.

Garde : jusqu' à 100 ans

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