

DOMAINE PLAGEOLES



Prunelart

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 :** IGP Côtes du Tarn.

**Couleur :** Rouge

**Cépage :** Prunelart

**Terroir :** Argilo-siliceux.

**Cultures :**

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

**Rendements :** 32 à 38 ha

**Vendanges manuelles**

**Vinification :**

Cuvaison traditionnelle. Egrappage total.

Préfermentaire à froid. 2 ou 3 remontages et un pigeage éventuel.

Fermentation spontanée, levures indigènes.

Elevage en cuve ciment de 12 à 18 mois.

**Caractéristiques :**

Arômes de prune fraîche, de réglisse, d'épices.

Rondeur et volume en bouche, beaucoup de concentration et de typicité.

Garde : jusqu'à 10 ans

Température de service : 15 °C l'été, 17 °C l'hiver

