

DOMAINE PLAGEOLES



F
I
C
H
E

T
E
C
H
N
I
Q
U
E

Loin de l'œil



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 : Loin de L'Oeil

Terroir : Argilo-calcaire.

Cultures :

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

Rendements : 15 hl / ha

Vendanges : manuelles après passerillage des raisins sur souche et développement de la pourriture noble.

Vinification :

Pressurage direct, débourage statique une nuit, maîtrise des températures si nécessaire. Levure indigène. Fermentation et élevage en demi-muîts (barriques de 500 ou 600 litres).

Caractéristiques :

Arôme de poire, de tilleul et de coing. Finesse, élégance et équilibre font partie des caractéristiques de ce cépage.

Garde : de 10 à 15 ans

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