

DOMAINE PLAGEOLES



Ondenc

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 Premières côtes

Couleur : Blanc

Cépage : Ondenc. Cépage réintroduit au domaine en 1983.

Terroir : Argilo-calcaire.

Cultures :

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

Rendements : 35 hl / ha

Vendanges manuelles

Vinification :

Pressurage direct, débourage 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 :

Arômes de coing et de seringuea

Garde : de 2 à 3 ans

Température de service : 7 °C l'été, 10 °C l'hiver