

# Domaine Garrabou "L'Estrade" (chenin) blanc sec 2019



Prix du produit :

**84,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Frédéric GARRABOU

Millésime: 2019

Appellation: Limoux

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: La Fontvieille

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 13,5

## Description brève du produit :

Une nouvelle cuvée de notre jeune vigneron qui monte à Limoux, 100% chenin. Même dans le Sud, ce cépage vous ravira par sa fraîcheur et sa longueur, grâce aux soins adaptés à un maintien de la vivacité ouvertement recherchée (absence de fermentation malolactique par exemple).

## Description du produit :

### PRÉSENTATION DU DOMAINE GARRABOU

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine Garrabou "L'Estrade" (chenin) blanc sec 2019

## Fiche technique rédigée par le domaine :

**Appellation :** Limoux

---

**Cuvée :** L'Estrade

**Cépage :** 100% Chenin

**Mode cultural :** Viticulture biologique (label CAB : Conversion à l'Agriculture Biologique). Priorité à l'observation, à la prophylaxie (favoriser toutes les méthodes culturales afin de maintenir un climat défavorable à l'installation des maladies). Taille guyot simple, épamprage manuel, ébourgeonnage, 1er rognage le plus tard possible, léger effeuillage... Travail du sol total. Zéro herbicides.

**Vinification :** Vendanges manuelles à maturité, pressurage direct à froid, inertage des jus de goutte et sélection des meilleurs jus, débourbage statique, fermentation (levures indigènes) en demi-muids de 500 litres à basse température, batonnage régulier des lies piloté par la dégustation, élevage pendant 9 mois en barriques d'occasion (autour de 5-10 vins en provenance de Bourgogne, Pierre Girardin) . Vin ni collé (clarification naturelle en barriques avant le soutirage final avant mise) ni filtré (l'hiver passé en chai évite les problèmes de tartre ultérieurs). La fermentation malolactique est évitée (pour préserver sa vivacité au chenin) et une infime quantité de SO<sup>2</sup> est ajoutée avant la mise en bouteille : soit 30mg/l de SO<sup>2</sup> libre.