Document édité par Maxime Lapousterle - Domaine de Pradines – 34190 Montoulieu – mis à jour en mars 202

DOMAINE PRADINES

Maxime Lapousterle

11 Chemin de Pradines34190 Montoulieu

Tél: 06 10 79 18 69

Blanc 2023



Couleur

Appellation

Millésime

Cépage(s)

Nature terroir

Âge des vignes

Superficie

Rendements

Degré d'alcool

Sucres résiduels

Travail en vigne

Travail en cave

Notes de dégustation



IGP Saint-Guilhem le Désert Agriculture biologique

2023

Rolle blanc (60%) Roussanne (40%)

Sol Argilo-calcaire

Entre 10 et 20 ans

l hectare pour la cuvée

20hl/ha

12,5%

<2g

Taille précoce en hiver, 1 passage charrue puis enherbement spontané, épamprage, tondeuse 3x dans la saison, traitement soufre et cuivre uniquement pour 2kg de cuivre et 20kg de soufre / ha.

Vendanges machine (pour la température) cuves inox thermorégulées, pas de pigeage/remontage, 2 soutirages, mise en bouteille mars 2024, pas de filtration, ni bentonite, 0-0 en sulfites

Visuel : petite turbidité. Nez : coing, agrumes, fleurs blanches. Bouche : fruits blancs, « droit »



Maxime Lapousterle

Vigneron – Entreprise individuelle

Siret: 532 423 936 00014









