

Oudan - De butte en blanc 2020

IGP Urfé blanc



Propriété familiale de 35 ha cultivés en haute densité, sur les contreforts Est du Massif Central, près des gorges de la Loire.



Terroir Parcelle plantée sur un sol granitique.
1,5 ha de vignes de 10 à 15 ans.
Altitude entre 400 et 450 mètres.
Exposition Sud.

Mode de culture Vignes conduites en biodynamie.
Haute densité : 8 500 pieds / ha.
Vignes palissées. Taille Guyot simple
Vendanges manuelles.

Vinification Pressurage direct.
Vinification en fût de 500 l.
Fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes.
Élevage sur lies de plus de 6 mois en fût.
Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée par nos soins.

Cépage Viognier


Teneur en alcool 12,5% / vol.

Contenance 75 cl / 150 cl


Vin biologique Certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France

Vin biodynamique Certifié Biodyvin par Ecocert France

Obturation Liège naturel

 14°C

 2 à 5 ans

 Apéritifs,
fromage de chèvre



Domaine SEROL
1 Montée des Estinaudes 42 370 RENAISON F. + 33 (0)4 77 64 44 04
contact@domaine-serol.com – www.domaine-serol.com

