

oudan de butte en blanc 2024

IGP d'Urfé Blanc sec – viognier sur granite



Terroir	Parcelle plantée en 2007 sur le coteau granitique d'Oudan . Altitude entre 400 et 450 mètres. Exposition plein Sud.
Cépage	Viognier
Mode de culture	Agriculture bio et biodynamique Plantation en haute densité : 8 500 pieds / ha. Vignes palissées et tressées. Taille Guyot Poussard. Apport annuel de fumier de bovin composté et dynamisé sur le domaine. Semis annuel d'engrais vert. En saison, travail du sol sous le cavaillon uniquement. Travaux en vert manuels : épamprage, ébourgeonnage, palissage, suppression des entre-cœur...
Vinification	Vendange manuelle en caissettes de 12 kg, triée au chai sur tables vibrantes. Pressurage direct et débourbage naturel à froid en cuve. Vinification en fût de 500 l (de 1 à 10 vins) Fermentation alcoolique faite naturellement grâce aux levures indigènes suivie de la fermentation malolactique. Élevage sur lies de plus de 6 mois en fût. Filtration douce sur plaque de cellulose et mise en bouteille effectuées par nos soins. Teneur en alcool 12 % / vol.
Mise en bouteille	Bouteille en verre allégée (395 g) Obturation en bouchon liège naturel Surbouchage par un cirage court Existe en 75 cl / 150 cl / 300 cl
Certification	Vin biologique certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France Vin biodynamique labellisé Biodyvin et contrôlé par Ecocert France
Service	Entre 10 et 14 °C. Conservation de 2 à 5 ans