Domaine des Soulanes

Cathy et Daniel LAFFITE

Mas de las fredas

66720 TAUTAVEL

FRANCE

Certifié FR-BIO-01

Appellation : AOC MAURY (vin doux naturel),

Millésime : 2018

Couleur : Rouge

Cépages: 100% grenache noir

Terroirs : Schistes et marnes sédimentaires en côteaux, exposition Sud Est, vignes de 30 ans,

Densité de plantation : 4000 à 5000 pieds par hectare.

Rendement : 20 hectolitres par hectare.

Mode de culture : culture biologique , taille minutieuse en gobelet, exposition sud sud est pour des vignes de 30 ans,

Cueillette : manuelle en caissettes,

Vinification : Vendange égrappée, Mutage sur grains. Gestion des températures accompagnées d'une longue cuvaison selon le millésime,

Elevage : 100% cuve béton, vin non filtré, peut laisser apparaitre un léger dépôt,