



LA DURBANE



Essai N°1, Viognier 2019

Vin de France

Description

Les essais sont des cuvées éphémères que nous avons décidé de produire chaque année. En tant que néo-vignerons il nous tient à cœur de faire des tests sous forme de micro cuvées tous les ans. Ça nous permet d'expérimenter (probablement notre côté scientifique qui ressort), de pousser la connaissance de notre terroir, tout ça dans le but de sortir de notre zone de confort. L'essai n°1 est une cuvée confidentielle, il n'en a été tiré que 438 bouteilles.

Cépages

100% Viognier

Parcelle

Les vignes ont été plantées en 2012 sur un sol argilo-limoneux.

Vinification

La vendange a été faite tôt le matin pour préserver la qualité des raisins, les raisins ont été pressés, le jus débourbé puis la fermentation alcoolique a eu lieu en barriques ayant déjà vu 3 vins.

Elevage

L'élevage a été effectué en barrique sur lies fines pendant 18 mois.

Dégustation

Vin expressif, notes florales et fruits à chair blanche au nez. La bouche est profonde, avec une belle fraîcheur en finale.

LA DURBANE

Famille Giernal-Wesch Vignerons

Le Pélori

84860 CADEROUSSE

+33 6 24 39 82 06

info@ladurbane.fr



LA DURBANE

Essai n°2, Vermentino 2020

Vin de France

Description

Les essais sont des cuvées éphémères que nous avons décidé de produire chaque année. En tant que néo-vignerons il nous tient à cœur de faire des tests sous forme de micro cuvées tous les ans. Ça nous permet d'expérimenter (probablement notre côté scientifique qui ressort), de pousser la connaissance de notre terroir, tout ça dans le but de sortir de notre zone de confort. L'essai n°1 est une cuvée confidentielle, il n'en a été tiré que 387 bouteilles.

Cépages

100% Vermentino.

Parcelle

Les vignes ont été plantées en 2012 sur un sol argilo-limoneux.

Vinification

La vendange a été faite tôt le matin pour préserver la qualité des raisins, les raisins ont été pressés, le moût débourbé puis la fermentation alcoolique a eu lieu en cuve inox et en barriques ayant déjà vu 3 vins.

Elevage

L'élevage a été effectué en cuve inox et en barrique sur lies fines pendant 9 mois. L'assemblage contient 95% de cuve inox et 5% de barrique.

Dégustation

Vin avec de la finesse, des notes florales et minérales au nez. La bouche est ronde, soutenue par une belle fraîcheur.



LA DURBANE

Famille Giornal-Wesch Vignerons

Le Pélori

84860 CADEROUSSE

+33 6 24 39 82 06

info@ladurbane.fr