



LA DURBANE

Hédoniste de la Durbane Blanc 2025

Vin de France

Cépages

70% Viognier, 15% Vermentino, 10% Picpoul blanc, 5% Muscat petit grains.

Parcelle

Les vignes ont été plantées en 2012 sur un sol argilo-limoneux. La parcelle est totalement enherbée.

Vinification

La vendange a été faite tôt le matin pour préserver la qualité des raisins. Tous les cépages ont été vendangés, pressés et vinifiés en co-fermentation. La fermentation alcoolique a eu lieu en cuve inox à 18-21°C et un soutirage a eu lieu en fin de fermentation.

Elevage

L'élevage a été effectué en cuve inox pendant 3 mois.

Dégustation

Vin expressif, notes florales et fruits à chair blanche au nez. Bouche gouleyante, avec un bel équilibre gras / acidité, et une finale très fraîche.



LA DURBANE

Famille Giornal-Wesch Vignerons

Le Pélori

84860 CADEROUSSE

+33 6 24 39 82 06

info@ladurbane.fr