



Clos Maïa

Clos Maïa Blanc 2020

A la vigne :

5% Terret Bouret (cépage autochtone) 40% Grenache gris 40% Chenin 15% Roussanne, Culture sans produit chimique, sans pesticide, ni insecticide. Le premier objectif est de structurer le sol et favoriser la vie afin de créer un équilibre entre le végétal et son sol. Nous utilisons la prophylaxie en aérant la zone fructifère et le feuillage ; de cette façon, nous limitons les attaques cryptogamiques et obtenons plus d'équilibre. Objectif de rendement : 40 hL/Ha

Les vendanges :

Récolte à la main en caissettes ajourées de 32 kg. Tri exigeant effectué à la coupe par les vendangeurs.

A la cave :

Pressurage direct en pressoir pneumatique suivi d'un débouillage de 24 h par gravité. Puis nous soutirons le moût en cuve afin de le laisser débiter sa fermentation naturellement. Dès les premiers pétilllements, on procède à l'entonnage en demi-muids (500l). Ainsi, nous laissons le vin fermenter et s'élever pendant environ 12 mois.

IGP Hérault

Prod : 5000 btls/an



Laval Géraldine vigneronne à La Vacquerie (Larzac) - 06.12.83.42.89 - closmaia@hotmail.fr