



VIGNOBLES
MARIE MARIA

À MADIRAN - FRANCE

LUTZ

AOC PACHERENC DU VIC-BILH
VIN BLANC DOUX



« LUTZ » LUMIÈRE EN OCCITAN

CRITERES PARCELLAIRES

Terroir : Issu des 3 terroirs principaux de l'appellation, nappe de Maucor, argiles graveleuses, argilo-calcaire. Exposition sud/sud-ouest, à des altitudes plus élevées, des sols plus pauvres pour favoriser le passerillage. Climat tempéré à forte influence océanique, qui conditionne des hivers peu rigoureux et des étés chauds à épisodes orageux.

Encépagement : Petit Manseng, Gros Manseng

Densité de plantation (pieds/ha) : 4545

Rendement hl/ha : 40 dont 10 à la 2^{ème} trie.

CONDUITE DU VIGNOBLE

Taille : Guyot double.

Maîtrise de la vigueur : Avril à septembre.

Enherbement un rang sur deux et l'autre rang travaillé pour éviter un stress hydrique prématuré.

Ebourgeonnage : Début mai

Effeillage : Juin - Manuel.

Palissage : Mai-Juillet

Eclaircissage ou vendange en vert : juillet - début août.

Une seule grappe par rameau pour le Gros Manseng.

Contrôle de maturité : Septembre

Permet d'atteindre un passerillage des baies encore sur souche dans des conditions idéales pour obtenir une concentration du sucre et des arômes tout en gardant la fraîcheur.

Vendanges : début novembre, manuelles par tries successives.

VINIFICATION

Eraflage - foulage – macération pelliculaire à l'abri de l'oxygène pour extraire le gras, les arômes, les précurseurs d'arômes présents dans la pellicule – pressurage pneumatique doux – débouillage à froid.

30% en fût et 70% en cuve inox thermorégulée à 17/18°C pour révéler le maximum d'arômes variétaux du cépage.

Elevage à 70% sur lies fines en cuve – 30% sur lies totales pendant 6 mois.

