



## Edgar Dufès Successeurs Langlade 2003

|                |   |
|----------------|---|
| Filosofi:      | Old School, naturlig                    |
| Sertifisering: | Usertifisert                            |
| Druetyper:     | Syrah, Mourvèdre,<br>Grenache, Cinsault |
| Opprinnelse:   | Langlade                                |

Nordøstvendte vinmarker av leire og kalk, lave avlinger 23 hl/ha, spontanfermentert, Syrah (37%), Cinsault (12%), Grenache (20%) med hele klaser, Mourvedre (31%) avstillet, håndpresse, modnet på gamle fat i 16 mnd før tapping med moderat sulfitt.

|             |         |
|-------------|---------|
| Varenummer: | 8013375 |
| Volum:      | 75 cl   |



Edgard Dufès Successeurs er en eiendom på 3,5 ha i Langlade, vest for Nimes. Familien har eiet og drevet vinmark her i lang tid, og Elisabeth van der Bents første årgang var 2001. Hun driver naturlig, pløyer jorden, bruker kobbersulfat og urteekstrakter for å beskytte plantene mot soppsykdommer, druene håndplukkes og vinene spontanfermenteres, og modnes over to vintre i gamle fat. Mer Old School er det vrient å få det.