



Edgar Dufès Successeurs Langlade 2010

Filosofi:	Old School, naturlig
Sertifisering:	Usertifisert
Druetyper:	Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cinsault
Opprinnelse:	Langlade

Nordøstvendte vinmarker av leire og kalk, lave avlinger 19 hl/ha, spontanfermentert, Syrah (38%), Cinsault (11%), Grenache (17%) med hele klaser, Mourvedre (34%) avstillet, håndpresse, modnet på gamle fat i 20 mnd før tapping med moderat sulfitt.

Varenummer:	18544101
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.