



# LE VIN DANS LES VOILES

## FICHE TECHNIQUE

514.374.7070

levindanslesvoiles.com

commande@levindanslesvoiles.com

### DOMAINE LEDOGAR

### MACCABEU

<b>Appellation</b>	IGP Aude
<b>Vigneron(ne)s</b>	Xavier et Mathieu Ledogar
<b>Cépages</b>	Maccabeu
<b>Viticulture</b>	Certifié biologique, travail en biodynamie
<b>Sols</b>	Sol profond argilo sableux
<b>Altitude</b>	80 m
<b>Orientation</b>	Nord Est
<b>Conduite des vignes</b>	Gobelet
<b>Age des vignes</b>	2 parcelles de 25 et 90 ans + une parcelle de mourvèdre qui a été surgreffé en maccabeu
<b>Densité de plantation</b>	4000 pi/ha
<b>Rendements</b>	40 hl/ha
<b>Levures</b>	indigènes
<b>SO<sub>2</sub></b>	< 30 mg/l
<b>Volume d'alcool</b>	12,5%
<b>Sucre résiduel</b>	< 1,5 gr
<b>Acidité totale</b>	3,62 gr/L
<b>Vendanges</b>	Manuelles
<b>Vinification</b>	La fermentation s'enclenche naturellement 1 ou 2 jours après le débouillage Fermentation et élevage en cuve inox pendant 6 mois Fermentation malo lactique faite
<b>Elevage</b>	Cuve inox pendant 6 mois Mise en bouteille avec une légère filtration





## DOMAINE LEDOGAR

### CARIGNAN BLANC

<b>Appellation</b>	Vin de France
<b>Vigneron(ne)s</b>	Xavier et Mathieu Ledogar
<b>Cépages</b>	Carignan blanc
<b>Viticulture</b>	Certifié biologique, travail en biodynamie
<b>Sols</b>	Argilo sablonneux, argile et galets de garrigues
<b>Altitude</b>	80 m
<b>Orientation</b>	Nord Ouest
<b>Conduite des vignes</b>	Gobelet
<b>Âge des vignes</b>	2 parcelles âgées respectivement de 40 et 60 ans
<b>Densité de plantation</b>	4000 pi/ha
<b>Rendements</b>	30 hl/ha
<b>Levures</b>	indigènes
<b>SO<sub>2</sub></b>	< 30 mg/l
<b>Volume d'alcool</b>	13%
<b>Sucre résiduel</b>	< 1,5 gr
<b>Acidité totale</b>	3,41 gr/L
<b>Vendanges</b>	Manuelles, raisins triés sur souche
<b>Vinification</b>	Fermentation et élevage en fûts de 500 L pendant un an Aucun soutirage, la fermentation malo-lactique est faite Assemblage en cuve inox puis mise en bouteille sans filtration
<b>Elevage</b>	Elevage en fûts de 500 L pendant un an





## DOMAINE LEDOGAR

### ROUGÉ-CLAIR

<b>Appellation</b>	Vin de France
<b>Vigneron(ne)s</b>	Xavier et Mathieu Ledogar
<b>Cépages</b>	50 % Carignan et 50 % Mourvèdre
<b>Viticulture</b>	Certifié biologique, travail en biodynamie
<b>Sols</b>	Argilo calcaire, sable éolien mêlé de galets roulés
<b>Altitude</b>	80 m
<b>Orientation</b>	Sud Ouest
<b>Conduite des vignes</b>	Gobelet
<b>Âge des vignes</b>	Carignan : 70 ans et mourvèdre : 25 ans
<b>Densité de plantation</b>	4000 pi/ha
<b>Rendements</b>	40 hl/ha
<b>Levures</b>	indigènes
<b>SO<sub>2</sub></b>	< 15 mg/l
<b>Volume d'alcool</b>	13%
<b>Sucre résiduel</b>	< 1,5 gr
<b>Acidité totale</b>	3,35 gr/L
<b>Vendanges</b>	Manuelles
<b>Vinification</b>	Pressurage direct pour le carignan et macération de 48 H pour le mourvèdre Fermentations et élevage en cuve inox durant 6 mois. Fermentation malo-lactique faite
<b>Elevage</b>	Cuve inox pendant 6 mois Mise en bouteille après une légère filtration et rajout de 1,5 mg/L de SO <sub>2</sub>





**DOMAINE LEDOGAR**

**PARASOLAIRE**

<b>Appellation</b>	Vin de France
<b>Vigneron(ne)s</b>	Xavier et Mathieu Ledogar
<b>Cépages</b>	50 % de Cabernet sauvignon, 30 % de Marsellan et 20 % de Carignan
<b>Viticulture</b>	Certifié biologique, travail en biodynamie
<b>Sols</b>	Argilo-calcaire, Sable éolien et alluvions
<b>Altitude</b>	70 -100 m
<b>Orientation</b>	Sud Est et Nord
<b>Conduite des vignes</b>	Gobelet
<b>Âge des vignes</b>	Cabernet Sauvignon : 30 ans, Marselan : 30 ans et Carignan : 80 ans
<b>Densité de plantation</b>	4500 pi/ha
<b>Rendements</b>	35 hl/ha
<b>Levures</b>	Indigènes
<b>SO2</b>	28 mg/L
<b>Volume d'alcool</b>	13.5%
<b>Sucre résiduel</b>	<1 gr/hl
<b>Acidité totale</b>	
<b>Vendanges</b>	Manuelles
<b>Vinification</b>	
<b>Élevage</b>	8 mois en cuve inox





## DOMAINE LEDOGAR

### LA MARIOLE

<b>Appellation</b>	Vin de France
<b>Vigneron(ne)s</b>	Xavier et Mathieu Ledogar
<b>Cépages</b>	70 % Carignan et 30 % Marselan
<b>Viticulture</b>	Certifié biologique, travail en biodynamie
<b>Sols</b>	Sable éolien
<b>Altitude</b>	80 m
<b>Orientation</b>	Sud Ouest, Nord
<b>Conduite des vignes</b>	Gobelet
<b>Âge des vignes</b>	Carignan : 100 ans et Marselan : 30 ans
<b>Densité de plantation</b>	4000 pi/ha
<b>Rendements</b>	40 hl/ha
<b>Levures</b>	indigènes
<b>SO<sub>2</sub></b>	< 25 mg/L
<b>Volume d'alcool</b>	13%
<b>Sucre résiduel</b>	< 1,5 gr
<b>Acidité totale</b>	3,48 gr/L
<b>Vendanges</b>	Manuelles
<b>Vinification</b>	Vendanges égrappées suivi de 4 à 5 jours de macération, pressurage et fin de fermentation en cuve inox
<b>Élevage</b>	8 mois d'élevage et mise en bouteille avec une légère filtration et ajout de 1,5 mg/L de SO <sub>2</sub>





## DOMAINE LEDOGAR

### LA COMPAGNON

<b>Appellation</b>	Vin de France
<b>Vigneron(ne)s</b>	Xavier et Mathieu Ledogar
<b>Cépages</b>	60 % Syrah, 30 % Carignan et 10 % Grenache
<b>Viticulture</b>	Certifié biologique, travail en biodynamie
<b>Sols</b>	Argilo calcaire, grés, argiles rouges en bord de pinède
<b>Altitude</b>	80 m
<b>Orientation</b>	Sud Ouest, Nord
<b>Conduite des vignes</b>	Gobelet
<b>Âge des vignes</b>	Carignan : 100 ans, Syrah : 30 ans et Grenache : 80 ans
<b>Densité de plantation</b>	4000 pi/ha
<b>Rendements</b>	35 hl/ha
<b>Levures</b>	indigènes
<b>SO<sub>2</sub></b>	< 20 mg/l
<b>Volume d'alcool</b>	14%
<b>Sucre résiduel</b>	< 1,5gr
<b>Acidité totale</b>	3,24 gr/L
<b>Vendanges</b>	Manuelles, raisins triés sur souche
<b>Vinification</b>	Vendanges égrappées suivi de 5 jours de macération pour la Syrah ramassée à faible maturité. Les deux autres cépages sont cueillis bien mûrs et macérés durant 20 jours pour apporter de la puissance à cette cuvée
<b>Elevage</b>	En cuve tronconique béton pendant 8 mois Mise en bouteille avec un légère filtration et rajout de 1 gr de SO <sub>2</sub>





**DOMAINE LEDOGAR**  
**LES BRUNELLES**

<b>Appellation</b>	Vin de France
<b>Vigneron(ne)s</b>	Xavier et Mathieu Ledogar
<b>Cépages</b>	Cinsault
<b>Viticulture</b>	Certifié biologique, travail en biodynamie
<b>Sols</b>	Sol profond, argilo calcaire mêlé de galets roulés
<b>Altitude</b>	80 m
<b>Orientation</b>	Nord
<b>Conduite des vignes</b>	Gobelet
<b>Âge des vignes</b>	70 ans
<b>Densité de plantation</b>	3500 pi/ha
<b>Rendements</b>	35 hl/ha
<b>Levures</b>	indigènes
<b>SO<sub>2</sub></b>	< 20 mg/l
<b>Volume d'alcool</b>	13%
<b>Sucre résiduel</b>	< 1,5 gr
<b>Acidité totale</b>	3,25 gr/L
<b>Vendanges</b>	Manuelles
<b>Vinification</b>	Vendanges égrappées suivi de 4 à 5 jours de macération. Température de fermentation entre 18 et 22 degrés 2-3 soutirages sont effectués pour clarifier et enlever les lies après la malo
<b>Elevage</b>	Elevage en cuve tronconique béton durant 8 mois Mise en bouteille avec une légère filtration avec un rajout de 1 gr de SO <sub>2</sub>





## DOMAINE LEDOGAR

### TOUT NATURE

<b>Appellation</b>	Vin de France
<b>Vigneron(ne)s</b>	Xavier et Mathieu Ledogar
<b>Cépages</b>	50 % de Mourvèdre et 50 % de Carignan
<b>Viticulture</b>	Certifié biologique, travail en biodynamie
<b>Sols</b>	Argile rouge
<b>Altitude</b>	80 m
<b>Orientation</b>	Nord, Nord-Ouest
<b>Conduite des vignes</b>	Gobelet
<b>Âge des vignes</b>	Mourvèdre : 50 ans et carignan : 80 ans
<b>Densité de plantation</b>	3500 pi/ha
<b>Rendements</b>	35 hl/ha
<b>Levures</b>	indigènes
<b>SO2</b>	sans soufre ajouté
<b>Volume d'alcool</b>	15%
<b>Sucre résiduel</b>	< 1,5 gr
<b>Acidité totale</b>	3,08 gr/L
<b>Vendanges</b>	Manuelles
<b>Vinification</b>	Vendange égrappée, un mois de macération, pressurage et élevage en fûts Mise en bouteille après 12 mois d'élevage Pas de filtration ni de sulfitage
<b>Elevage</b>	12 mois en fûts de 225 L





## DOMAINE LEDOGAR

### EAU DE VIE

<b>Appellation</b>	Eau de vie
<b>Vigneron(ne)s</b>	Xavier et Mathieu Ledogar
<b>Cépages</b>	Carignan provenant de différentes parcelles
<b>Viticulture</b>	Certifié biologique, travail en biodynamie
<b>Sols</b>	Sable éolien, sols filtrants avec argiles en profondeur
<b>Altitude</b>	80 m
<b>Orientation</b>	
<b>Conduite des vignes</b>	Gobelet
<b>Âge des vignes</b>	environ 100 ans
<b>Densité de plantation</b>	
<b>Rendements</b>	
<b>Levures</b>	indigènes
<b>SO2</b>	
<b>Volume d'alcool</b>	46%
<b>Sucre résiduel</b>	
<b>Acidité totale</b>	
<b>Vendanges</b>	Manuelles
<b>Vinification</b>	Les raisins sont triés sur souche, égrappés mais non foulés puis vinifiés de 8 à 10 jours. Ils sont ensuite pressurés puis le marc est emmené immédiatement à l'alambic chez Laurent Cazottes
<b>Elevage</b>	2 ans