

# DOMAINE LEDOGAR

## LA MARIOLE 2017 TERROIR DE BOUTENAC

Vieilles Vignes  
Artisan Vigneron Bio

**Type :** IGP Aude.

**Couleur :** Rouge; 13% Alc.

**Millésime :** 2017.

**Conditionnement :** Carton de 12 bouteilles.  
Type Bourgogne couchée, 75 cl.

**Situation géographique :** Languedoc, Aude, Ferrals-Les-Corbières.

**Cépages :** Carignan 50%, Marselan 50%.

**Terroir :** Sables éoliens à flanc de colline, sols profonds.

**Conduite de la vigne :** Taille gobelet. Assemblage de 4 vignes de Carignan, où se trouvent aussi quelques souches de cépages autochtones qui furent plantées entre 1880 et 1910 et d'une parcelle de Marselan âgée de 25 ans!  
Le lieu-dit est appelé: « *La Mariole* »

**Mode de vinification :** Vendanges manuelles, égrappée. Fermentations naturelle, température maîtrisée 18 à 22°, macération d'environ 5 jours.

**Divers :** Le mode de culture des vignes est biologique, la vinification est entièrement naturelle, aucun adjuvant n'est ajouté.  
Les vignes sont cultivées suivant les méthodes bio-dynamiques, en respectant les cycles lunaires et les vents.

### AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Domaine Ledogar  
Place de la République 11200 Ferrals-Les-Corbières.  
Portable : 06 81 06 14 51

xavier.ledogar@orange.fr