

VIN DE PAYS

Rouge

Vin de plaisir issu de nos parcelles en bord de rivière, il est l'expression simple et pure de ces terroirs.



Informations :

Appellation :	Indication Géographique Protégée « Vaucluse »
Viticulture :	certifiée « Agriculture Biologique »
Lieux-dits :	Terres d'Ouvèze, La Pointe
Sols :	Sables limoneux
Cépages :	Grenache noir 70 %, Carignan 15 % Caladoc 15 %
Age moyen des vignes :	25 ans
Mode conduite :	Gobelet méditerranéen et Cordon de Royat
Rendement :	40 hl / ha
Prod. annuelle moyenne :	10 000 bouteilles

Vinification :

Vendanges très précoces, entièrement manuelles. Eraflage total.
Fermentation avec levures indigènes.
Macération de 6 jours.
Elevage 7 mois en cuves béton.
Vinification et élevage sans soufre, léger sulfitage juste avant la mise en bouteilles

Conseils de dégustation :

Il est intéressant de le consommer jeune pour capter au maximum son fruit. Ceux qui aiment les tanins plus patinés peuvent attendre jusqu'à 3 ans maximum.

