



Vin BIO certifié par Ecocert Sas-FR-BIO-01



### L'origine

**Le terroir** : Argilo-calcaire, situé en plaine, composé d'argile rouge (riche en manganèse) et de petits cailloux roulés de l'ère tertiaire.

**La vigne** : Agée de 45 ans, taillée en gobelet.

Densité de plantation 3 500 pieds à l'hectare.

**Les cépages** : 70% Grenache noir, 10% Carignan, 10% Mourvèdre, 10% Syrah.

**Le rendement** : 30 hl à l'hectare pour le Grenache et 35 hl pour Carignan, Mourvèdre et Syrah.

### Les vignes

**Le vignoble est certifié BIO Ecocert depuis 2010 et en BIODYNAMIE Demeter depuis 2013.**

Le vignoble est cultivé sans désherbants; les engrais chimiques et les produits de synthèse sont également proscrits.

Seuls des corps simples (soufre, cuivre) à faibles doses sont utilisés. Les sols sont fertilisés avec du compost animal et végétal. Quatre labours sont effectués dans l'année (binage) de Mars à mi-Juillet. Le couvert végétal est conservé d'Aout à Mars.

Les rendements sont maîtrisés par une taille courte, deux ébourgeonnages, une vendange en vert et suppression des grappes sur les jeunes vignes.

### La cave

La récolte est entièrement manuelle et soigneusement triée.

La vendange est éraflée, puis légèrement foulée.

Les levures indigènes, qui interviennent pendant la fermentation alcoolique, permettent d'exprimer au mieux la subtilité du terroir. Les cépages sont vinifiés ensemble, seule la Syrah est vinifiée séparément, dû à sa maturité précoce.

Un remontage tous les 3 jours permet une extraction plus douce.

La cuvaison est de 18 jours à une température n'excédant pas 25°C.

Les vins sont assemblés en Janvier et élevés en cuves ciments sur lies fines pendant 10 mois.

Une seule et unique mise en bouteille est effectuée par nos soins.

Vieillessement en bouteilles pendant 18 mois.

### Les recommandations du vigneron

**Apogée** : 3 / 4 ans

**Garde** : 5 à 10 ans

**Température de service** : 16°C dans un verre grand volume.

A carafier 1h avant dégustation.

### Dégustation

**Couleur** : rouge foncé, brillant, disque grenat.

**Nez** : complexe, aux parfums de fruits rouges, de griotte, cerise et laurier.

**Bouche** : souple, aux arômes d'olive noire, de menthe, de lavande.

La finale est fraîche, minéral avec une belle persistance aromatique.

### Accords mets-vin

Carré de Veau, souris d'agneau, tataki de boeuf, etc...

### Infos techniques

**Degré** : 14 %

**pH** : 3.45

**Sucre** : < 1g/L

**SO2** : T 50 mg / L

**Mise en bouteille** unique : 40 000 x 75 Cl

L 20 mg / L

2000 x 0.375 Cl, 1000 x 150 Cl.