



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



L'origine

Le terroir : Argilo-calcaire, situé en plaine, composé d'argile rouge et de cailloux roulés de l'ère tertiaire, lieu-dit « Les Garrigues » Nord.

La vigne : Agée de 25 ans, taillée en cordon de royat.

Densité de plantation 3 500 pieds à l'hectare.

Les cépages : 70% Grenache noir, 20% Syrah, 10% Carignan.

Le rendement : 35 hl à l'hectare.

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 15 jours à une température n'excédant pas 25°C.

Les vins sont assemblés en Janvier et élevés en cuves ciments sur lies fines pendant 9 mois.

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

Viellissement en bouteilles pendant 12 mois.

Les recommandations du vigneron

Apogée : 3 / 4 ans

Garde : jusqu'à 7 ans

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

Dégustation

Couleur : rouge foncé, brillant et limpide.

Nez : cerise noire, thym, sous-bois

Bouche : souple ronde, aux arômes d'olive noire, de cerise.

La finale est fraîche et équilibrée.

Accords mets-vin

Grillades de porc, Pieds et paquets, aubergines à la Provençale, etc...

Infos techniques

Degré : 14 %

pH : 3.58

Sucre : < 1g/L

SO2 : T 45 mg / L
L 18 mg / L

Mise en bouteille unique : 12 000 x 75 Cl