



295 “pieds” – comme l’altitude de notre parcelle – est un 100% Cinsault, friand, léger et persistant, sur des notes fruitées de fraise, groseille et grenadine. À boire dans les 2 ans.

*L'accord du vigneron : avec une lotte pochée au four ou un poulpe grillé.*

Appellation

Vin de France

Cépage

Cinsault

Âge des vignes

50 ans

Terroir

Argilo-calcaire et colluvions

Conduite du vignoble

Semi-royat

Sans produit chimique, avec travail du sol

Rendement

55 hl/ha

Vinification

Récolte vendangée à l’aube, éraflée et foulée

Cuaison

5 jours avec remontages légers

Élevage

6 mois en cuve après fermentation malolactique

Mise en bouteille

Au domaine par nos soins en juin 2023