

PUR C

100% cinsault

Âge moyen des vignes : 35 ans

Taille en gobelet

Terroir sur terrasses caillouteuses
(éboulis calcaires)

Parcelle de 2,3 ha sur l'îlot de la
Barthassade à Montpeyroux

Rendements : 35 hl/ha

VINIFICATIONS : raisins 85% égrappés, levures indigènes, travail par gravité, remontages pendant les 2/3 de la fermentation puis pigeages, contrôle des températures, cuvaison de 2 semaines et demi.

ÉLEVAGE : 8 mois en cuve inox (90%) et barriques (10%).

DÉGUSTATION : vin tout en souplesse, caractérisé par des arômes de fruits rouges (cerise, fraise) et de sureau, de la finesse et de la fraîcheur en bouche.

À boire de préférence à 15-16°C.

