



**Cépages** : 50% Merlot 50 % Carignan

**Premier millésime** : 1993

**Age moyen des vignes** : 20 ans

**Terroir et mode de culture** :

Vignes situées sur des sols argilo-calcaire. Les vignes sont cultivées en méthode biologique.

**Rendement** : 50 Hectolitres /Hectare

**Vendanges** : manuelles

**Vinification** :

Après trie à la parcelle, les raisins sont égrappés et vinifiés traditionnellement en alternant pigeages et remontages. Maîtrise des températures tout le long de la vinification. Macération durant 3 semaines et pressurage pneumatique.

**Elevage** :

Notre Vin de Pays est élevé en cuve pendant pendant 6mois.

**Production** : 4000 bouteilles..

**Dégustation** :

C'est un vin simple et malicieux. Avec des notes très jolies et élégantes de fruits rouges. A boire à température de la cave.