



Idéal pour vos apéritifs !



SOL

Ocres clairs, à texture limono-sableuse, sol profond de très bonne porosité (région de Gordes – Monts du Vaucluse)



CÉPAGES

80% Grenache – 20% Cinsault



ÂGE DES VIGNES

De 10 à 45 ans



RENDEMENT

45hl/ha en moyenne - maxi autorisé par AOC : 55 hl/ha



VINIFICATION

- Vendange mécanique
- Pressurage pneumatique basse pression
- Fermentation alcoolique en cuve béton de 15 à 20 jours à 13°C
- Pas de fermentation malo-lactique
- Mise au propre par soutirage en fin d'hiver
- Mise en bouteilles par nos soins dans nos chais
- Élevage en bouteilles, 2 à 3 mois avant commercialisation