



"Gourmandise"

Cépage : 100% Cinsault.

Type de sol : argilo-calcaire.

Age moyen des vignes : 40 ans.

Rendement : 40hl/ha.

Type de taille : en gobelet.

Travail du sol : labour au cadre et aux disques, inter sept, dynamisation de bouses de corne.

Amendement : fumier composté.

Traitement : soufre mouillable, trituré, purin d'orties et fenugrec.

Vendanges : manuelles, sorties à la comporte.

Vinification : levures indigènes, pigeage quotidien, remontage et délestage.

Pressurage : vertical à cliquet.

Elevage : cuve en inox.

Données techniques : 13°.

« Je suis entré dans le monde du vin sans autre formation professionnelle qu'une gourmandise certaine de bonnes bouteilles. » Colette.