



Les Copains D'abord

Cépage : grenache blanc/ roussanne.

Type de sol : argilo-calcaire pour le grenache blanc et argile pour la roussanne.

Age moyen des vignes : 10 ans.

Rendement : 20hl/ha.

Type de taille : en gobelet pour la roussanne et en chandelier pour le grenache blanc.

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.

Date des vendanges : le 22 août 2014 pour la roussanne et le 09 septembre 2014 pour le grenache blanc.

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

Pressurage : vertical à cliquet.

Elevage : cuve en inox.

Données techniques : 13,5°.

« Le nom de cette cuvée « les copains d'abord » a été choisi car à mes commencements j'ai toujours dit que je voulais faire du vin pour partager un bon moment avec mes copains, c'est un petit hommage à cette sacré bande de fêtards !! »