



"Lo tarral"

Cépage : 10% Grenache, 45% Carignan et 45% Syrah.

Type de sol : terrasses villafranchiennes pour le Grenache et la Syrah, terre noire volcanique pour le Carignan.

Age moyen des vignes : 40 ans pour le Grenache et la Syrah et 75 ans pour le Carignan.

Rendement : 30hl/ha pour la Syrah et 15 hl/ha pour le Grenache et le Carignan.

Type de taille : en double royat pour le Grenache et la Syrah, en gobelet pour le Carignan.

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

Amendement : fumier composté.

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

Vendanges : manuelles, sorties à la comporte.

Vinification : levures indigènes, pigeage quotidien, remontage et délestage. Tous les cépages sont vinifiés et élevés séparément, assemblés avant la mise en bouteilles.

Pressurage : vertical à cliquet.

Elevage : en cuve inox.

Données techniques : 13,5°.

Nombres de bouteilles : 3000.

Le nom « Lo tarral », signifie « vent du nord » en Occitan, c'est un petit hommage qu'on lui fait en appelant notre cuvée ainsi et en espérant qu'il soit un peu plus clément avec nous !