



"Rose Bohême"

Cépage : 40% Grenache et 60% Mourvèdre

Type de sol : Basalte pour le Grenache , Argile pour le Mourvèdre

Age moyen des vignes : 70 ans pour le Grenache , 10 ans pour le Mourvèdre

Rendement : 10hl/ha pour le Grenache, 30 hl/ha pour le Mourvèdre

Type de taille : en double royat pour le Grenache ainsi que pour le Mourvèdre

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, rosé de saigné, macération de 24H. Contrôle des températures toujours inférieures à 25°.

Données techniques : 12.5°.

Cela fait une dizaine d'années que je travaille les vignes. Mon rêve était de faire un produit qui me ressemble, qui suit mes convictions c'est-à-dire respecter la nature, son écosystème, travailler avec des produits naturels ...ce produit est donc le fruit de travail, de plaisir et de récompense car il est au-dessus de mes espérances.