



"Lo tarral" 2021

Cépage : 60% Carignan et 40% Syrah.

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

Age moyen des vignes : 40 ans pour 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 la Syrah, en gobelet pour le Carignan.

Travail du sol : inter sept et semences : féverole, seigle, phacélie, vesce et blé dur.

Amendement : fumier composté.

Traitement : fleur de soufre naturelle, bouillie bordelaise, consoude et prêle, purin d'orties.

Vendanges : manuelles.

Vinification : levures indigènes, pigeage quotidien, remontage et délestage. Tous les cépages sont vinifiés et élevés séparément, assemblés en fin de fermentations alcooliques.

Pressurage : pressoir pneumatique.

Elevage : en cuve inox.

Données techniques : 12,2°.

Date des vendanges : 25 et 26 août 2021.

Mise en bouteilles : 08 juillet 2022.

Production : 2500 bouteilles.

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 !