



## "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 !