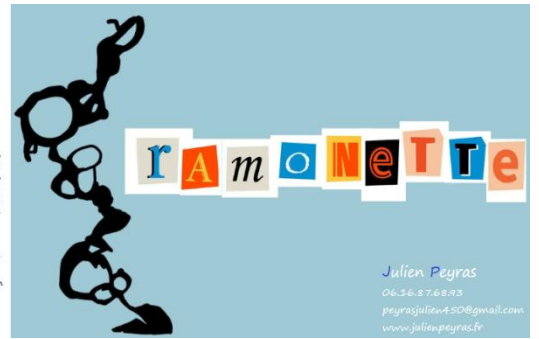




Vin de France
Appellation d'origine contrôlée (AOC)
Cuvée de prestige
Produit en France
Mise en bouteille
à la propriété
34230 Paulhan
75cl
12,8°vol



Ramonette

Cépage : grenache, cinsault et syrah.

Type de sol : terrasses villafranchiennes (argilo-calcaire, galets roulés de quartz)

Age moyen des vignes : 30 ans.

Rendement : 20 hl/ha.

Type de taille : en double royat.

Travail du sol : inter sept, semences: féverole, seigle, phacélie, vesce et blé dur, préparation à base de purin de luzerne.

Amendement : fumier composté de brebis et cheval.

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

Vendanges : manuelles.

Vinification : levures indigènes, macération carbonique de 10 jours, décuva, égrappage et ré encuvage 10 jours de plus et pressurage.

Données techniques : 12.8°.

Date des vendanges : 20,22 et 23 août 2024.

Mise en bouteilles : 21 mars 2025.

Production : 1300 bouteilles.

Points GPS : du cinsault: 43°33'30.0"N 3°26'10.2"E/ Grenache: 43°33'30.0"N 3°26'10.2"E/ Syrah: 43°33'21.6"N 3°26'04.7"E

En occitan, une ramonette est la femme du ramonet qui est un régisseur d'une exploitation agricole. C'est une femme qui est représentée avec un caractère assez fort et qui sait ce qu'elle veut !!