

"A vista de nas" 2021

Cépage : environ 50% Grenache noir, 50% cinsault.

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

Age moyen des vignes : 30 ans.

Type de taille : en gobelet et étiré.

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 : macération de 24H.

Données techniques : 11,8°.

Date des vendanges : 23 août 2021 et 03 septembre 2021.

Mise en bouteilles : 19 juin 2022.

Production : 1100 bouteilles.

Nous avons décidé d'appeler cette cuvée « A vista de nas » qui signifie « approximativement » en occitan car le résultat final n'est pas le résultat escompté mais c'est un bon jus !!!