



## Gourmandise 2025

**Cépage** : 100% Cinsault.

**Type de sol** : argilo-calcaire.

**Année de plantation des vignes** : 1980.

**Rendement** : 40hl/ha.

**Type de taille** : en gobelet.

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

**Amendement** : fumier composté de brebis.

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

**Vendanges** : manuelles.

**Vinification** : levures indigènes, pigeage quotidien, remontage et délestage.

A la fin de la fermentation alcoolique, les vins sont manipulés uniquement par gravité.

**Pressurage** : pressoir pneumatique.

**Elevage** : cuve en inox.

**Données techniques** : 13°

**Date des vendanges** : 22 et 23 août 2025

**Mise en bouteilles** : mars 2026

**Points GPS cinsault**: 43°34'01.9"N 3°25'46.6"E

« Je suis entré dans le monde du vin sans autre formation professionnelle qu'une gourmandise certaine de bonnes bouteilles. » Colette.