



« Les Copains D'abord » 2021

Cépage : Grenache blanc, Roussanne et Clairette.

Type de sol : argilo-calcaire, terrasse villafranchienne pour le Grenache blanc et la Clairette, argile pour la Roussanne.

Age moyen des vignes : 20 ans le Grenache blanc et la Roussanne et 40 ans pour la Clairette.

Rendement : 20hl/ha.

Type de taille : en gobelet pour la Roussanne et la Clairette, en chandelier pour le Grenache blanc.

Travail du sol : inter-sept, 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, remontage et batonnage. Macération de la Roussanne et Grenache blanc 3 jours et pressurage direct pour la Clairette.

Elevage : cuve en inox.

Données techniques : 11,4°.

Date des vendanges : 20 août et 1^{er} septembre 2021.

Mise en bouteilles : 07 et 08 mars 2022.

Production: 5076 bouteilles et 109 magnums.

« Le nom de cette cuvée « les copains d'abord » a été choisi car à mes commencements j'ai toujours dit que je voulais faire du vin pour partager un bon moment avec mes copains, c'est un petit hommage à cette sacré bande de fêtards !! »