



Syrah Nostra 2022

Cépage : 100% syrah.

Type de sol : terrasses villafranchiennes (galets roulés de quartz).

Age moyen des vignes : 45 ans.

Rendement : 15hl/ha.

Type de taille : en double royat.

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, macération jusqu'au bout des sucres, élevage en cuve inox. A la fin de la fermentation alcoolique, les vins sont manipulés uniquement par gravité.

Données techniques : 12,1°.

Date des vendanges : 15 et 16 août 2022

Mise en bouteilles : 30 juin 2023

Production : 1700 bouteilles.

Points GPS : 43°33'20.8"N 3°26'05.1"E