



"Rose Bohème" 2021

Cépage : 70% Grenache et 30% Syrah.

Type de sol : Basalte pour le Grenache, argile pour la Syrah.

Age moyen des vignes : 70 ans/15 ans pour le Grenache, 40 ans pour la Syrah.

Rendement : 20hl/ha pour le Grenache, 15hl/ha pour la Syrah.

Type de taille : en double royat pour le Grenache et en guyot pour la Syrah.

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 : levures indigènes, rosé de saigné, macération de 24H pour le grenache et pressurage direct pour la syrah. Contrôle des températures toujours inférieures à 25°.

Données techniques : 11,6°.

Date des vendanges : 24 et 25 août 2021.

Mise en bouteilles : 08 et 09 mars 2022.

Production : 3288 bouteilles et 66 magnums.

Cela fait une dizaine d'années que je travaille les vignes. Mon rêve était de faire un produit qui me ressemble, qui suit mes convictions c'est-à-dire respecter la nature, son écosystème, travailler avec des produits naturels ...ce produit est donc le fruit de travail, de plaisir et de récompense car il est au-dessus de mes espérances.