



## Rose Bohème

**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, 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, rosé de saigné, macération de 24H pour le grenache et pressurage direct pour la syrah. Contrôle des températures toujours inférieures à 25°. A la fin de la fermentation alcoolique, les vins sont manipulés uniquement par gravité.

**Données techniques :** 11,7°.

**Date des vendanges :** 14 et 21 août 2023.

**Mise en bouteilles :** 22 mars 2024.

**Points GPS : Grenache :** 43°34'48.3"N 3°27'38.3"E

**Syrah:** 43°33'04.4"N 3°26'36.0"E

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.