



Les Copains D'abord

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, 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, remontage et batonnage. Macération de la Roussanne et Grenache blanc 3 jours et pressurage direct pour la Clairette. A la fin de la fermentation alcoolique, les vins sont manipulés uniquement par gravité.

Elevage : cuve en inox.

Données techniques : 12.8°

Date des vendanges : 14,18 et 25 août 2025

Mise en bouteilles : 02 mars 2026

Points GPS : Roussanne : 43°33'05.2"N 3°26'29.4"E / Clairette : 43°33'05.2"N 3°26'32.0"E / Grenache blanc : 43°34'07.7"N 3°25'41.0"E

« 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 !!