



"Gourmandise" 2021

Cépage : 100% Cinsault.

Type de sol : argilo-calcaire.

Année de plantation des vignes : 1980.

Rendement : 40hl/ha.

Type de taille : en gobelet.

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, pigeage quotidien, remontage et délestage.

Pressurage : pressoir pneumatique.

Elevage : cuve en inox.

Données techniques : 11,5°.

Date des vendanges : 6,7,8 août 2021.

Mise en bouteilles : 25,26,27 mars 2022.

Production : 6688 bouteilles et 170 magnums.

« Je suis entré dans le monde du vin sans autre formation professionnelle qu'une gourmandise certaine de bonnes bouteilles. » Colette.