



## "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.