



*Madame  
la Rouge*

Julien Peyras

06 16 87 68 43  
peyrasjulien450@gmail.com  
www.julienpeyras.fr



## Madame la Rouge

**Cépage** : Syrah, Grenache 2014 et 2022, Carignan et Cinsault 2022.

**Type de sol** : terrasses villafranchiennes (quartz) pour la Syrah et le Grenache, argilo-calcaire pour le Cinsault, basalte pour le Carignan.

**Age moyen des vignes** : 45 ans.

**Rendement** : 15/20 hl/ha.

**Type de taille** : royat et gobelet.

**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** : Pour le Grenache et la Syrah de 2014 : macération jusqu'au bout des sucres, élevage en barrique pour la Syrah et le Carignan, barrique de 400L, non ouillé.

Pour la Syrah, le Carignan, le Grenache et le Cinsault de 2022 : vinifiés et élevés 8 mois en cuve inox.

**Données techniques** : 13,3°.

**Mise en bouteilles** : 19 juillet 2023.

**Production** : 1500 bouteilles.

**Points GPS du cinsault**: 43°33'30.0"N 3°26'10.2"E/ **Grenache**: 43°33'30.0"N

3°26'10.2"E/ **Syrah**: 43°33'21.6"N 3°26'04.7"E/ **Carignan**: 43°34'55.8"N

3°27'07.9"E