



# Dolce vita 2022

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

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

**Age moyen des vignes :** 40 ans pour la Syrah, Grenache et Cinsault et 75 ans pour le Carignan.

**Rendement :** 30hl/ha pour la Syrah, 15 hl/ha pour le Grenache et le Carignan, 40 hl/ha pour le Cinsault.

**Type de taille :** en double royat pour la Syrah et Grenache, en gobelet pour le Carignan et le Cinsault.

**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, pigeage quotidien, remontage et délestage. Tous les cépages sont vinifiés et élevés séparément. A la fin de la fermentation alcoolique, les vins sont assemblés puis manipulés uniquement par gravité.

**Pressurage :** pressoir pneumatique.

**Elevage :** en cuve inox.

**Données techniques :** 12,8°.

**Date des vendanges :** 10, 11, 20 août 2022.

**Mise en bouteilles :** 28 juin 2023.

**Production :** 1680 bouteilles.