

AOC CÔTES DU RHÔNE



“Le pourquoi pas”

2022



Couleur : Rouge

Sols et terroir :

Sol sablonneux - calcaire

Cépages :

- 60% Grenache
- 30% Syrah
- 10% Cinsault

Âge des vignes :

Grenache 40 – Syrah 20 – Cinsault 30 ans

Rendement : 30 hectolitres par hectare

Viticulture :

Travail du sol - Utilisation minimaliste de produits de traitements. Favorisation de la surface foliaire.

Vinification : sans soufre

Récolte manuelle. Eraflage à 100%. Remontage et délestages. Contrôle des températures. Cuvaison de 10 jours. Elevage en cuve pendant 3 mois.

Temps de garde : 1 à 2 ans