

BLANC DE CINSAULT

100% cinsault

Âge moyen des vignes : 35 ans

Taille en gobelet

Terroir sur terrasses caillouteuses
(éboulis calcaires), à Montpeyroux

Rendements : 30 hl/ha

VINIFICATIONS : pressurage direct, levures indigènes,
fermentation en barriques

ÉLEVAGE : élevage semi-oxydatif de 36 mois en barrique de
228L et demi-muid de 600L

DÉGUSTATION : robe très pâle, nez sur la rose ancienne et les
fruits exotiques (litchi), avec une touche végétale/fraîche
(rhubarbe), beaucoup de volume et de gras en bouche, mais
la finale s'étire grâce à une belle acidité

A boire de préférence à 12°C

