

# FLEUR DE CINSAULT

---

75% cinsault, 15% mourvèdre, 10% grenache

Âge moyen des vignes : 35 ans

Taille en gobelet et en Cordon de Royat

Terroir sur terrasses caillouteuses (éboulis calcaires), à Montpeyroux et à Jonquières

Rendements : 40 hl/ha

**VINIFICATIONS** : pressurage direct, levures indigènes, fermentation à 20-21°C

**ÉLEVAGE** : 8 mois en cuve inox

**DÉGUSTATION** : nez de fleurs blanches, de groseille et de pêche de vigne, attaque vive qui s'efface derrière des sensations de gras et de volume en bouche, finale sur des notes salines

