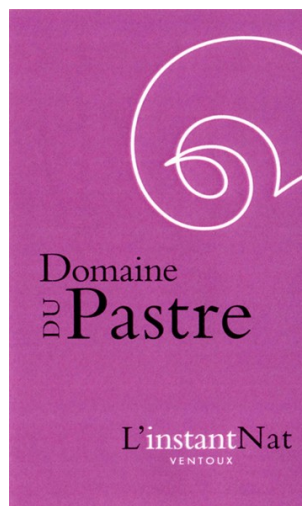


L'InstantNat rouge

AOP VENTOUX



- Sols:** Argile sablo calcaire (syrah et cinsault)
Sable argileux calcaire (grenache)
- Cépages:** Syrah (75%) vignes âgées de 45 ans
Grenache (15%) vignes âgées de 35ans
Cinsault (15%) vignes âgées de 50ans
- Conduite:** Taille en double cordon de royat
Vignes palissées
- Vendange:** Manuelle en caisse
- Rendement:** 40hl / hectare
- Vinification:** Vendange 100% égrappée
Macération pré-fermentaire à 12°C de 4 à 6 jours,
Cuvaion pendant 2 semaines
Assemblage des jus de goutte et des jus de presse
- Élevage:** Cuve inox pendant 8 mois
- Labels:** Vin biologique
Vin méthode nature zéro sulfites