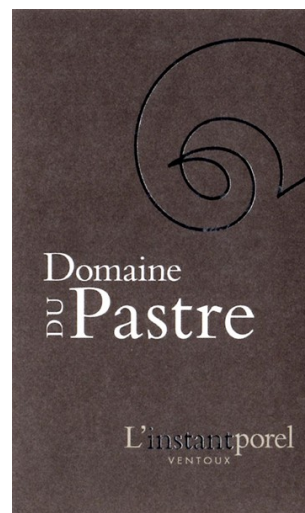


L'Instantporel rouge

AOP VENTOUX



- Sols:** Sable argileux calcaire (grenache),
Argile sablo calcaire (Carignan)
- Cépages:** Grenache (75%) vignes âgées de 65 ans
Carignan (25%) vignes âgées de 50ans
- Conduite:** Taille en double cordon de royat
Vignes palissées
- Vendange:** Manuelle en caisse
- Rendement:** 35hl / 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 12 mois
- Labels:** Vin biologique
Vin méthode nature zéro sulfites