



## **POIVRE D'ÂNE**

*Vin de France*

Les raisins sont issus de parcelles sélectionnées, toutes situées dans une zone bénéficiant d'un microclimat très frais. Cette particularité climatologique confère aux vins de ce terroir fraîcheur et buvabilité. Les vignes, ne sont pas certifiées en agriculture biologique, cependant, les vignerons qui les cultivent, respectent parce qu'ils la connaissent, cette nature au cœur de laquelle ils vivent depuis plusieurs générations. Cette proximité est la meilleure des garanties de respect.



**Région de production :** Languedoc

Commune d'Argelliers , extrême Est de l'appellation Terrasses du Larzac.

**Type de sol :** argilo calcaire

**Cépages:** 100% grenache noir

**Vendange :** manuelle

**Millésime :** 2019

**Alcool :** 13 %

**Température de service :** 15 – 17 °C

**Élaboration :**

Vinifié en cuve de manière traditionnelle (70% en grappe entière) sans levure ajoutée avec une dose infime de sulfite