



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'aire d'appellation Terrasses du Larzac.

Type de sol : argilo calcaire

Cépages: 50% Vermentino 30% Grenache blanc 20% Roussanne

Vendange : manuelle

Millésime : 2019

Alcool : 13 %

Température de service : 10 - 12°C

Élaboration :

Dès la récolte le raisin est pressuré et légèrement sulfité (3g/hl). S'ensuit un débouillage léger autour de 14°C de manière à ne pas décharner le moût qui ainsi est moins sensible à l'oxydation. Le jus va ensuite fermenter en levure indigène. La fermentation malolactique n'a aucune difficulté à, se faire du fait de la très faible teneur en sulfite ce qui assure au vin une stabilité naturelle. Élevage en cuve inox.