

L ' A M A N D I E R rouge IGP coteaux de Peyriac



Appellation: IGP coteaux de Peyriac.

Site: une parcelle du domaine sur le lieu-dit de L'Amandier.

Sol: terrasse très caillouteuse, quartzite et grès.

Cépages: 100 % cinsault.

Rendement: 42 hl/ha

Age de la parcelle : 10 ans

Conduite du vignoble: agriculture biologique certifié Ecocert.

Vinification: Vendange éraflée, pas de sulfite, levure indigène, vinification traditionnelle, contrôle rigoureux des températures, cuvaison courte.

Elevage: 5 mois en cuve

Mise en bouteille : en avril, Sulfitage 2gr/hl

Garde: à boire dans les 2 à 3 ans.

Accompagnement: à l'apéritif avec des tapas, toutes les grillades et salade composées.