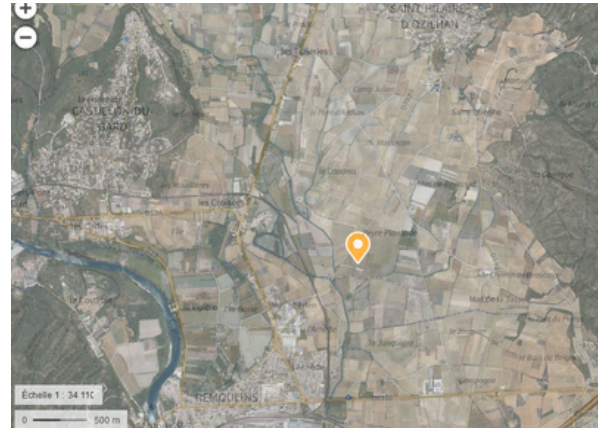


2021 - FÛT DE CHÊNE



CEPAGE : SYRAH 67% - MERLOT 33%

VITICULTEUR : DOMAINE DU PÈRE BENOIT
AGRICULTURE BIOLOGIQUE : OUI



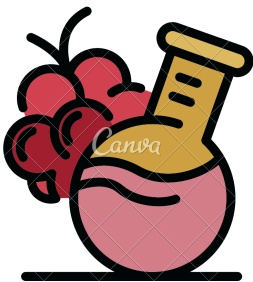
RTE DE REMOULINS
30210 SAINT-HILAIRE-D'OZILHAN
43.950799 , 4.580043
ALTITUDE : 24.79 M



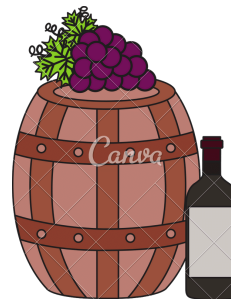
ÂGE DES VIGNES : 30 ANS
RENDEMENT : 18 HL/HA
VENDANGES MANUELLES



SOLS ARGILO-CALCAIRE



VINIFICATION NATURELLE :
MACÉRATION SEMI CARBONIQUE
DURÉE : 25 JOURS
TEMPÉRATURE : 24°C
PRESSURAGE LENT SUR
PRESSOIR TRADITIONNEL
VERTICAL À CRÉMAILLÈRE



ÉLEVAGE EN FÛT DE CHÊNE
(1X500L NON NEUFS)
DURÉE : 24 MOIS
AUCUN SULFITES NI INTRANTS
PAS DE FILTRATION
QTÉ : 75CL : 537 / 150CL : 30



ISSU D'UN ASSEMBLAGE DE
CÉPAGE EXHALANT LES FRUITS
ROUGES ET NOIRS, CULTIVÉS
SOUS LE SOLEIL DU GARD, CE VIN
OFFRE DES ARÔMES PUISSANTS
DE FRUITS CONFITS ASSOCIÉS À
UNE BELLE STRUCTURE
TANNIQUE.
13.8 %VOL



IDÉAL POUR ACCOMPAGNER
L'AGNEAU OU D'AUTRES
VIANDES BRAISÉES CE VIN
SUBLIMERA ÉGALEMENT LES
CHARCUTERIES VIEILLIES OU
ÉPICÉES