



TERROIR

Les 6 hectares du domaine reposent sur une dalle de calcaire du Kimméridgien, à une altitude de 240m. Les sols, bruns-rouges et argilo-calcaires, bénéficient d'une exposition Sud, Sud-Est, sur des pentes de 10 à 25 %.

CÉPAGES

Rouge : Syrah (2,30 ha), Cabernet franc (2,30 ha) **Blanc** : Chardonnay (1,40 ha)

PLANTATION

Haute densité : 8 333 pieds/ha

TRAVAIL DE LA VIGNE

Travail du sol y compris entre les ceps, sans désherbant

Apport de compost bio élaboré à la propriété

Traitements biologiques

Vendanges manuelles - Mise en bouteille au Domaine

RENDEMENT : 35 hl/ha

DOMAINE SUIVI PAR DERENONCOURT CONSULTANTS



Rosé 2020

SYRAH - CABERNET-FRANC

Rosé de presse sec, aromatique et tendu

RECOLTE et VINIFICATION

Vendange manuelle en cagettes,

Pressurage direct (pressoir pneumatique)

Fermentation alcoolique pendant environ 3 à 4 semaines
en cuve inox thermorégulée (maintien de la température à 16°C).

I.G.P. Côtes du Lot

TAV = 12% vol.

