



## FICHE TECHNIQUE

## LA SOUCHE A L'ENVERS

Couleur :	Rouge
Cépages :	100 % Grenache
Terroir :	Altitude 100m Sol séchant composé de sables de Durance et silex,
Culture :	Organique sans apport d'engrais ni pesticides de synthèse. Travail du sol intégral, conduite en gobelet sans écimage.
Vendanges :	Manuelles en caisses avec tri à la récolte, rendement 20 hl/ha
Vinification :	Sans levurage avec délestage en début de fermentation puis pigeages légers durant une à trois semaines
Élevage :	18 mois en cuve
Mise en bouteille :	sans collage ni filtration
Dégustation :	Un vin sans concessions, arômes de mures, garrigue relevés par des notes de citron confit et oranges amères. Bouche persistante avec une belle fraîcheur sur des arômes réglissés. À consommer à 15° après quelques heures de carafe sur une viande à la sauge et au romarin, des préparations à base de chocolat et agrumes ou tout simplement pour le plaisir.