



ENCÉPAGEMENT :

30 % SYRAH	13-27 ANS
30 % CAB-SAUVIGNON	30 ANS
25 % GRENACHE	21-39 ANS
5 % CARIGNAN	62 ANS
5 % MOURVÈDRE	26 ANS
5 % MARSELAN ALICANTE	9 ANS

TERROIR :

Terrasses villafranchiennes, sables et cailloutis argileux pour les grenache et carignan.

Plateau argilo-calcaire pour les syrah, cabernet-sauvignon et mourvèdre.

CONDUITE :

[Protection raisonnée]
[Haute valeur Environnementale]

Taille courte : Pour l'équilibre du palissage et des maturités.
Royat : Pour tous les cépages
Gobelet : Pour les Grenaches

Un rang enherbé naturellement, l'autre semé de féverolles.

CLIMAT :

Sur des sols bien rechargés par les pluies d'hiver (plus de 400 mm), un printemps humide et doux a déclenché un enchaînement rapide des premiers stades végétatifs. À partir de mi-juin, des chaleurs fortes et ininterrompues ont mis la vigne à rude épreuve.

Heureusement, des orages de 30 mm vers le 15 août suivis de nuits plus fraîches ont permis à la vigne de mûrir ses fruits dans un climat plus doux puis de profiter d'une nouvelle pluie mi-septembre avant les vendanges commencées le 13 de ce mois et terminées le 10 octobre.

Les vins ont une trame douce et un fruit très expressif.

MATURITÉ PHÉNOLIQUE :

Optimum recherché pour le soyeux des tanins et pour la tenue des vins dans le temps.

RENDEMENT :

50 hl/ha

VINIFICATION :

Cuvaison de 20 jours d'une vendange toujours éraflée.

MATURATION :

15 à 18 mois de décembre 2022 à mai 2024