



POIVRE D'ÂNE

Vin de France

Les raisins sont issus de parcelles sélectionnées, toutes situées dans une zone bénéficiant d'un microclimat très frais. Cette particularité climatologique confère aux vins de ce terroir fraîcheur et buvabilité. Les vignes, ne sont pas certifiées en agricultures biologique, cependant, les vignerons qui les cultivent, respectent parce qu'ils la connaissent, cette nature au cœur de laquelle ils vivent depuis plusieurs générations. Cette proximité est la meilleure des garanties de respect.



Région de production : Languedoc
Commune d'Argelliers , extrême Est de
l'appellation Terrasses du Larzac.

Type de sol : argilo calcaire

Cépages: 100% grenache noir

Vendange : manuelle

Millésime : 2019

Alcool : 13 %

Température de service : 15 – 17 °C

Élaboration :

Vinifié en cuve de manière traditionnelle
(70% en grappe entière) sans levure
ajoutée avec une dose infime de sulfite