



## L'Indigène

Syrah 60%, grenache 25%, carignan 15%  
Sol argilo calcaire

La récolte, manuelle, est vinifiée de façon traditionnelle.

Chaque parcelle est vinifiée dans une cuve à part. Une fois éraflé, le raisin est mis en cuve à l'aide d'un tapis élévateur de manière à conserver l'intégrité des baies. La cuve est ensuite fermée hermétiquement. La fermentation démarre souvent au bout de quelques heures toujours en levures indigènes et sans soufre.

La vinification est la plus douce possible, simplement par infusion du chapeau de marc.

La macération dure un mois environ. Le décuvage est dicté par la dégustation journalière. L'élevage se fait en cuve béton et en jarre en terre cuite. Des soutirages à l'abri de l'air ont lieu pendant l'hiver.

Le vin est embouteillé sans collage ni filtration en jour fruit et en lune descendante, le seul soufre ajouté, l'est à ce moment-là à 2 g par hectolitre.