

Les Mauves Cinsault 100% Sol argilo-limoneux

La parcelle de cinsault, exposée Nord, fut planté dans les années 70 par Geneviève la maman de Stéphanie.

Pour cette variété à la peau très fine et fragile la vendange s'effectue en caissette plate type plateau à raisin de table.

Nous mettons en cuve en grappe entière et laissons macérer une quinzaine de jours environ.

Là encore les interventions en cave sont minimaliste voire inexistante certaines années.

Cette variété délicate est élevée dans des contenants les plus neutres possibles en partie en cuve inox et en partie en jarre de terre cuite de manière à respecter au maximum I fruit et la pureté du vin.

Notre microclimat frais lui confère l'acidité nécessaire à la tenue dans le temps, l'équilibre, la finesse et le soyeux qui fait souvent penser à des vins du Beaujolais ou de la Bourgogne.

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.