

La Suite dans les Idées

Divers :

La Cuvée se nomme « la Suite dans les idées » car après "Comme à Cayenne" (base Grenache), "les Cerises" (base Syrah) et "le Sirop" (100% Alicante), il fallait de la Suite dans les Idées (base Mourvèdre).

Type : Saint-Chinian.

Couleur : Vin rouge, degré alcool : 14%.

Conditionnement : Bourgogne , caisse de 12 debout, bouteilles 75cl.

Origine : France, Languedoc, Nord de Béziers, Roquebrun.

Cépage : 13% Carignan age > 80 ans - 66% Mourvèdre age 16 ans - 21% Syrah age 15 ans

Superficie : sélection de parcelle.

Terroir : Climat méditerranéen, vignoble adossé au contrefort du Massif Central. Sols de schiste.

Conduite de la vigne : Carignan en Gobelet, Syrah en partie gobelet et en partie en Roya et Mourvèdre en Royat.

Production : 5200 cols.

Mode de vinification : Récolte manuelle, vinification cépage séparés.

Eleuage : Barriques neuves de chêne américain grain fin de chez Radoux. Sur lies en barrique avec batonnage, malo - lactique sur lies. 40% neuves - 30% un vin et 30% 2 vin.