

CUVÉE

rouge

# LA COMBE DES CERISIERS 2022

IGP CÔTES CATALANES

CÉPAGE	syrah
TERROIR	lieudit "Coumal des Ciriès" 350 mètres au dessus du niveau de la mer / sols de sables issus de granite et de micashistes, coteau est-sud-est
MODE DE CULTURE	certification biologique en cours / pratiques biodynamique
VINIFICATION	raisins égrappés à la main au crible afin d'obtenir des raisins intacts (panneau de noisetier criblé de trous, posé sur la cuve) / macération jusqu'à l'éclatement des baies pour extraire les arômes, la couleur et les tannins de la peau des baies, mais pas des pépins (ni des rafles) / remontages réguliers / pigeages manuels doux / presse manuelle hydraulique / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	8 mois en barrique de 2,25 hectolitres de plusieurs passages



L'ATELIER VIGNERON

ARTISAN : CHARLES GAUTHIER-MARCIL