

Clin D'œil

Appellation : IGP Cévennes

Cuvée : Clin D'œil

Couleur : Rouge

Terroir : Grés, calcaires "miroitants", riches en coquilles de mollusques, débris de bryozoaires et d'échinodermes, marnes Valanginiennes.

Cépages : Œillade

Rendement : 50hl /ha

Vinification : Vendange Manuelle, Levure indigène, grappes entières, sans intrant œnologique et sans sulfite.

Elevage : 7 mois en cuve acier émaillé et un élevage en bouteilles

Degré : 12,5%

Travail a la vigne : Les vignes sont labourées pour aérer le sol qui va faciliter la vie biologique et maitriser les herbes.

Une taille aérée en gobelet et ébourgeonnée qui va permettre un bon passage de l'air dans la souche et un meilleur ensoleillement pour minimiser les traitements.