

ARC-EN-CIEL

Descriptif	
Situation Géographique	Languedoc Roussillon
AOP, IGP...	VDF
Millésime	
Couleur	Rouge
Cépage(s)	Carignan 50% Grenache 40% & Syrah 10%
Certifications (AB, Demeter, Terra Vitis...)	
Viticulture	
Surface	1 ha
Géographie du vignoble	coteaux sud et nord
Type de sol	argile calcaire caillouteux
Age moyen des vignes	entre 15 et 40 ans
Rendement	entre 25 hl/ha et 40 hl/ha
Densité de plantation	4000
Production annuelle	
Culture (Travail des sols)	2 labours peut profond avec interceps par ans
Vinification et Elevage	
Type de vendanges (mécanique, manuelle, sélection parcellaire)	manuelle
Détails techniques (type de macération, températures, soutirage...)	macération en grappes entieres de 4 a 6 jours
Type d'élevage (cuves inox, fûts...)	cuve fibre et futs
Informations Œnologiques	
Degré alcoolique	14.5%
Acidité (Totale et volatile)	AT 2,91 AV 0,56
Soufre (Total et libre)	TOTAL 14mg/l LIBRE <3mg/l
PH	3.61
Sucres Résiduels	1.9