

## 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   |