

WABI SABI

| Descriptif | |
|---|---|
| Situation Géographique | Languedoc-Roussillon |
| AOP, IGP... | VDF |
| Millésime | |
| Couleur | Rouge |
| Cépage(s) | Cinsault |
| Certifications (AB, Demeter, Terra Vitis...) | AB |
| Viticulture | |
| Surface | 1 ha |
| Géographie du vignoble | coteaux nord |
| Type de sol | argile caillouteux |
| Age moyen des vignes | 40 et 60 ans |
| Rendement | 30 hl /ha |
| Densité de plantation | 4000 |
| Production annuelle | |
| Culture (travail des sols) | 2 labour peut profond interceps par ans |
| Vinification et Elevage | |
| Type de vendanges (mécanique, manuelle, sélection parcellaire) | manuelle parcellaire |
| Détails techniques (type de macération, températures, soutirage...) | macération en grappes entieres de 5 jours |
| Type d'élevage (cuves inox, fûts...) | cuve fibre |
| Informations Œnologiques | |
| Degré alcoolique | 13.8% |
| Acidité (Totale et volatile) | AT 3 AV 0,58 |
| Soufre (Total et libre) | TOTAL 10mg/l LIBRE 5mg/l |
| PH | 3.59 |
| Sucres Résiduels | nd |