

« ALMA MATER »

Respectueux de l'environnement et soucieux de la qualité de nos vins, nous n'utilisons ni engrais chimiques, ni désherbants, mais préférons labourer nos vignes afin de garder des sols vivants, de même pour la protection du vignoble nous préférons utiliser des traitements biologiques, afin de préserver les levures indigènes vivant sur la grappe.

Terroir identique à une autre cuvée du domaine «La Croix des Rameaux »
Sol 30 à 40 cm de terre sablonneuse roche granitique dessous .

Exposition Sud-Ouest

Vinification 100% égrappée

Macération : 2 mois dans les jarres en terre cuite .

Les jarres : la terre est en provenance d'Italie

La fabrication par un potier artisanal à Seguret dans la Drôme

e-mail du Pothier : <http://alainbertheas.com>

cueilli, transporter, vinifier et presser dans la douceur.

Contenance de la jarre 400 litres

Rondeur, minéralité, porosité

Elevage entre 7 et 10 mois.

Température idéale 17° -

CERTIFICATION BIO

Regarder vidéo

Tapez :

Google : Amphore Lapalu