

Benoît Braujou

Vigneron irréductible



FONS SANATIS

18 rue Victor Hugo
34150 Saint-Jean-de-Fos

T. 04 67 57 32 81
M. 06 07 01 08 58

www.fons-sanatis.fr
contact@fons-sanatis.fr



Witiza

VIN DE FRANCE

LOT 20.11

Localisation : Aniane et Saint-Jean-de-Fos.

Superficie : 0,7 ha.

Terroirs : éboulis calcaires pour Aniane et argilo-calcaires pour Saint-Jean-de-Fos.

Cépage : Carignan.

Viticulture : conduite des vignes la plus naturelle possible, inspirée largement du bio et de la biodynamie. Pour les traitements, utilisation de petit lait et d'extraits de citruses.

Vinification : cuvaison de 3 à 4 semaines en cuves béton avec chapeau de marc immergé. Fermentations exclusivement en levures indigènes. Aucune filtration avant la mise en bouteille.

Élevage : 18 à 24 mois en barriques bourguignonnes de 228 litres.

Dégustation : ce Carignan pur rappelle qu'il n'y a pas de bon ou de mauvais cépage, mais des cépages bien ou mal travaillés. Nez riche, légèrement viandé, de cerises noires, poivre blanc. Une bouche tendre et élégante, sans lourdeur.

Accords : une joue de veau braisée le mettra particulièrement en valeur.

Production : 3 000 bouteilles.