

Fiche Technique :

L'entre-sillon, 2017, AOP Corbières rouge

Vin structuré, complexe, porté sur les fruits noirs.

Géologie :

Sols tertiaires argilo-calcaire

Parcellaires :

Coteaux situés à 280m d'altitude exposés sud-est

Cépages :

Syrah (80%), Grenache (20%)

Vendanges :

Manuelles, transport en caissettes

Vinification :

Fermentation et macération en baies éraflées-foulées

Extraction par remontage et delestage

Macération 4 semaines

Elevage :

12 mois en cuve béton

Mise en bouteille :

9 000 bouteilles le 24/08/2017

Caractéristiques analytiques :

TAV : 14,37 % vol

G+F : nd

AT : 3,14 g/l H₂SO₄

S02 total : 44 mg/l

S02 libre : 25 mg/l

pH : 3,67

Conduite des vignes :

Enherbement permanent depuis 2010

Conversion en Agriculture Biologique depuis 2018

Rendement :

22 hl/ha

