

Fiche Technique :

Murmure de roche, 2017, IGP Vallée du Paradis

Vin structuré, complexe, arômes de vanille et fruits noirs.

Géologie :

Sols tertiaires argilo-calcaire

Parcellaires :

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

Cépages :

Syrah (20%), Grenache (30%), Graciano (30%),
Tempranillo (20%)

Vendanges :

Manuelles, transport en caissettes

Vinification :

Fermentation et macération en baies éraflées-foulées
en cuve ovoïde

Extraction par remontage et delestage

Macération 4 semaines

Elevage :

12 mois en barrique (70%) et cuve ovoïde (30%)

Mise en bouteille :

4 000 bouteilles le 25/08/2017

Caractéristiques analytiques :

TAV : 14,72 % vol

G+F : nd

AT : 3,16 g/l H₂SO₄

S02 total : 41 mg/l

S02 libre : 18 mg/l

pH : 3,62

Conduite des vignes :

Enherbement permanent depuis 2010

Conversion en Agriculture Biologique depuis 2018

Rendement :

18 hl/ha

