



LE CARRÉ DES COURTES 2019

- Vin de France, rouge, 13.5° vol,
- Cépages : syrah 50%, Grenache 50%,
- Rendement moyen des parcelles : 20 hto/hectare,
- Travail de la vigne, sans engrais, sans pesticide, sans desherbant,
- Vendanges manuelles en caisses, tri sur parcelle,
- Cuvaision en grappes entières de 8 jours, macération douce,
- Aucun entrant œnologique pendant la vinification,
- Elevage de 7 mois sur lies en futs de 500 litres,
- SO2 total inférieur à 10 mg/l,
- Dégustation : Température de dégustation 16°C, tanins fondus, fruité, bel équilibre entre fraîcheur et rondeur, digeste.



Vin de Pays et de Famille, Véronique et Renaud SCARLATA
Contacts : vpf.scarlata@sfr.fr / Tél : 0615543029