



Carlina - Rouge

AOP VENTOUX

C'est le rouge plaisir du Domaine Perréal, à déguster sur le fruit, de garde moyenne. Cette cuvée est issue d'un assemblage de terroirs et de parcelles alliant finesse, fraîcheur et gourmandise. A partager à tout moment du repas, idéal pour les viandes grillées et les légumes de saisons.

Assemblage et cépages

40% Grenache N, 40% Mourvèdre, 20% Syrah

Lieux-dits

Le Jas (Grenache/Syrah), Ravin de Bardoin (Grenache/Mourvèdre)

Terroirs

Marnes Argileuses (Ravin de Bardoin) et Sables Ocreux (le Jas)

Rendements et âge des vignes :

40hl/ha /15 ans

Méthodes culturales

Conduite du vignoble en agriculture biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

Vinification et élevage

Les vendanges se font manuellement en caisse de 20 kg, elles sont triées systématiquement et l'encuvage se fait en gravitaire. 50% de vendanges entières. Nous n'utilisons aucun sulfite durant les phases fermentaires. Les macérations de 25 jours en moyenne par infusions ou l'alternance de remontage et de piégeages se font de manière légère afin de respecter l'intégrité des baies.

Production

5000 bouteilles

