



L'HABIT NE FAIT PAS LE MOINE 2019

Couleur : rouge/ Appellation: Vin de France/ Cépage: 100% carignan

A la Vigne : Vieilles vignes de carignan (60 et 80 ans) sur des sols argilo-calcaire peu profond.
Vignes cultivées en agriculture biologique, en cours de certification AB.
Vendange manuelle en caissette fin septembre.

A la Cave : Vinifié sans soufre, la fermentation alcoolique se fait à basse température grâce aux levures naturellement présentes sur le raisin. Egrappage total. Remontage et pigeage quotidien pour une extraction lente et délicate. Cuvaison 4 semaines.
Elevage de 10 mois en cuve et en Jarre sur lies fines.
Ajout de Sulfites pendant l'élevage si besoin. filtration légère à la mise en bouteille.
Teneur finale en sulfites inférieure à 30mg/litres

Production totale: 2800 bouteilles.

Au premier abord, ce vin surprend par sa fraîcheur et son apparente légèreté. Les fruits mûrs et croquants laisse la place à des tanins fins et soyeux.
Un vrai vin de table.



Nolwenn et Romain Pion – Artisans Vignerons
2 Bis rue de la mairie – 34 210 Félines Minervois, France
06 18 92 44 85 – 06 77 81 15 32 – romain.pion@gmail.com
Facebook : RomainPion Vigneron