



STONE & CHARDONS 2020

Couleur : Rouge/Appellation : vin de France/Cépage: Syrah, Carignan

A la Vigne : Jeune vigne de syrah sur argilo-calcaire, terroir frais à 300 m d'altitude avec un vieux gobelet de carignan d'une quarantaine d'années, en bas de coteau sur un sol argilo-calcaire relativement profond. Une base idéale pour faire un vin de soif.

Vignes cultivées en agriculture biologique, en cours de certification AB.

Vendanges manuelles, en caissette début septembre.

A la Cave : Vendanges manuelles en caissette début septembre. Vinifié sans soufre, la fermentation alcoolique se fait grâce aux levures naturellement présentes sur le raisin. Remontage quotidien et décuvaage rapide pour conserver le croquant du fruit.

A la mise en bouteille, légère filtration.

Production totale : 4000 bouteilles.

glouglou, croquant et gourmand de fruits rouge.

à boire légèrement frais, un vin d'été, un vin à partager avec les copains



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