

SPERIMENTAZIONE 2019



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

A la Vigne : Très vieilles vignes de carignan 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. Cuvaïson 8 semaines.
Elevage EXPERIMENTAL de 6 mois en cuve pour 1/3, en fût pour un autre 1/3 et en Jarre en grès pour la dernière part. 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: 1600 bouteilles.

Au premier abord, ce vin surprend par sa puissance. Les fruits mûrs et croquants laissent 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