

**CÉPAGES : 100% GRENACHE**  
**APPELLATION : IGP CÔTES CATALANE / TAV : 13,5 % VOL.**

**LE DOMAINE:**

Vignoble : 11 hectares en bio  
Altitude : 68 mètres  
Région : Languedoc Roussillon / Occitanie  
Département : Pyrénées orientales

**LES PARCELLES:**

Surface : 1ha de Syrah de 2004, 1ha de Grenache noir de 1993  
Terrain : argileux  
Taille courte : type cordon de royat .Fil de fer porteur à 60 cm du sol. Surface foliaire d'environ 1m20

Apport annuel : engrais à base de terreau de marc ou de fiente de poules  
Apport d'eau : arrosage plein champ suivant les millésimes  
Effeuilage au niveau des grappes  
Traitement : après observation puis réflexion en respectant le milieu  
Travail du sol en alternance avec un enherbement contrôlé  
Vendange à maturité optimale  
Pressurage direct  
Débouillage à froid pendant 48h puis fermentation  
Préparation pour la mise en bouteille en mars

*Mes crus sont un petit pas pour l'humanité mais ils sont un pas de géant pour les amoureux d'authenticité.*

*Je presse et encuve uniquement ma propre production de raisins, ce qui me permet un suivi complet et strict, de la vigne à la bouteille.*

  
*En reconversion*  
**BIO**

**VERS UNE AGRICULTURE 100 % BIOLOGIQUE**

Labour de la terre avec des outils mécaniques  
Traitements de la vigne uniquement avec des produits naturels  
Label AB en cours d'acquisition

