



Vin de Pays des Coteaux des Fenouillèdes - Région des Fenouillèdes Villages de Saint Martin de Fenouillet, Feilluns

Appellation

Terroirs de granites décomposés, entre 400 m et 550 m d'altitude

Terroirs

35% Grenache Blanc et Gris

Cépages

35% Sauvignon

30% Marsanne, Roussanne, Macabeu, Chenin

Rendement 15 hl/ha

Chiffres

Production 12 000 bouteilles

Alcool 13,5%; Acidité totale 4 g_{H2SO4}/l; pH 3,1

Mode de culture traditionnel, avec labours

Viticulture

Vignes en gobelet et en guyot

Sans pesticides ni engrais chimiques

Vendanges manuelles en caissettes avec un tri manuel à la cave

Vinification traditionnelle

Vinification 1 4 1

Pressurage direct avec grappes entières, débourbage à froid

Levures indigènes

Elevage pendant 15 mois sur lies fines en demi muits de 500 litres de un vin Elevage

Pas de collage

Mise en bouteilles

Filtration légère avant mise en bouteilles



