



Vin de Pays des Côtes Catalanes - Région des Fenouillèdes Villages de Saint Martin de Fenouillet, Saint Arnac, Felluns

Appellation 1 4 1

Terroirs de granites décomposés, entre 350 m et 550 m d'altitude

Terroirs

Cépages

32 % Vermentino (vigne de 20 ans) 30 % Sauvignon (vignes de 30 ans)

20 % Macabeu (vigne de 35 ans) 14% Grenache Blanc (vignes de 20 ans) 3 % Marsanne et Roussanne (vigne de 15 ans)

1 % Grenache Gris (vigne de 50 ans)

Rendement 17 hl/ha Chiffres

Production 10 000 bouteilles, 100 magnums, et 2 jeroboams Alcool 13,5% ; Acidité totale 3,38 g_{H2SO_4}/l ; pH 3,27

Mode de culture en biodynamie avec labours en nombre limité Viticulture

Vignes en gobelet et guyot

Utilisation de soufre, cuivre, infusions de 15 plantes, et huiles essentielles

Vendanges manuelles du 5 septembre au 24 septembre

Vinification traditionnelle Vinification

Pressurage direct en grappes entières Levures indigènes

Elevage pendant 20 mois Elevage en demi muids de 500 litres (46%)et

en foudre de 2000 et 3000 litres neufs (9%) et en cuves (48%)

Pas de collage
Filtration légère (10 µ) avant mise en bouteille

Mise en bouteilles

bouteilles



