



A Suivre ...

2021

Localité : Opoul-Perillos. Pyrénées Orientales (France).

Locality : Opoul-Perillos. Pyrénées Orientales (France).

Cepages : Carrignan noir 80 %, Grenache noir 20 %.

Variety: Carrignan noir 80 % , Grenache noir 20 %.

Terroir : Argilo calcaire (altitude 120 m).

Soil: Clay and limestone.

Climat : Méditerranéen sec.

Climate : Mediterranean and dry.

Mode cultural : Agriculture biologique

Farming method : Organic farming.

Rendement : 25 Hl/Ha

Yield: 25 Hl/Ha

Recolte : Manuelle avec tri des baies à la cueillette.
Conditionnée en cagettes.

Harvest: By hand in small boxes after selection.

Vinification : Fermentation en levures indigènes.
Macération courte traditionnelle.

Wine making: Natural fermentation with wild yeasts.
Traditional maceration.

Elevage : Cuve et barrique de chêne français.

Wine maturing : Vat and french oak barrels.

Conseil de dégustation : 15 - 16°C

Tasting : 15- 16°C

Conditionnement : 600 bouteilles de 750 ml
Mise en bouteilles sans filtration

Packaging : Bottled up without filtration.
750 ml bottles (600 btl).