

La Guinguette Rouge



Vigneron : Jean-Pierre Py

Appellation : Vin de France

Cépages : Cinsault 60%, grenache 30%, syrah 10%

Terroir : Argilo-calcaire

Âge des vignes : entre 15 et 20 ans.

Rendement moyen : 50hl / ha

Vinification : Vendange mécanique à maturité optimale. Vinification traditionnelle avec éraflage et foulage des raisins, maîtrise des températures.

Macération pré-fermentaire à froid pendant 7 jours et fermentation traditionnelle avec remontages.

Elevage : assemblage des trois cépages avant fermentations malolactique et élevage en cuve béton pendant 4 mois avant collage et mise en bouteille.

Plénitude : 2 - 3 ans

Note de dégustation : Fruité et d'une jolie couleur rubis brillant. La cuvée est tout en souplesse. Nez assez intense aux notes de fruits rouges. Ce vin est frais et gourmand.

