

# 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.

