

Cuvée Sainte Catherine

Cépages : Mourvèdre 90 %, Vieux Carignan 10 %

Pratiques culturales : Actuellement en conversion en Agriculture Biologique (première récolte en AB 2021), le vignoble est géré depuis plus de 10 ans avec des pratiques viticoles qui respectent le cahier des charges AB. Nous sommes intégrés dans une démarche de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, Pour cela les traitements sont effectués la nuit, et nous adaptons nos interventions à la pression maladie, aux stades de réceptivité de la vigne et aux conditions climatiques.

Nos sols ne sont pas travaillés du mois d'octobre au mois de mars. A partir du mois de mars un travail du cavaillon est effectué à l'aide d'outils intercep, complété d'un labour superficiel de l'inter-rang. Nos vignes sont conduites en gobelet et nous avons quelques parcelles palissées.



Nez : puissant exprimant une belle complexité avec des notes épicées.

Bouche : vineuse et structurée avec un bel équilibre. Notes d'épices et de garrigues, vin très long en bouche. Joli rosé de gastronomie.



Vendanges : Vendanges manuelles, tri sur pied et en cave. Rendement maxi de 40 hl/ha.

Vinification :

Tri de la vendange (table de tri avec 2 personnes),
Eraflage-fouillage,
Pressurage, séparation des différentes qualités de jus.
Débourbage pendant 48h.
Soutirage au clair.
Levurage assez rapide dès réchauffement du mout.
Fermentation Alcoolique : environ 2 semaines, taux de sucres résiduels < 2g/l.
Clarification par mise au froid (12°C) pendant environ 72h.

Soutirage au clair dans le but de séparer le dépôt de lies épaisses. Sulfitage du vin 48h après soutirage afin de bloquer la Fermentation Malolactique et donc de conserver une meilleure acidité pour garder de la fraîcheur dans les vins.

Vers le mois de novembre **collage** à la colle de poisson (clarification et brillance des vins), puis une semaine après, collage à la bentonite (stabilisation protéique).

Soutirage première quinzaine de Janvier.

Réajustement, si nécessaire, de la teneur en SO2 afin de protéger les vins de l'oxydation et des contaminations bactériennes.

Préparation des vins avant mise en bouteille : filtration sur cartouches, ajustement du taux de CO2.

Mise en bouteille : début Mars

Conservation : A consommer dans les 3 à 5 ans qui suivent son année de production.

75 cl

