

Fiche Technique Cebenna

AOC Saint-Chinian



Historique du domaine : Création du domaine en Janvier 2002.

Terroir

Sol : Grés rouges. Altitude moyenne de 230m.

Encépagement : 70% Grenache dont la moitié en grappes entières, 25% Syrah, 5% Mourvèdre.

Viticole

Vigne : Travail du sol, pas de désherbant. Taille en gobelet et cordon de royat.

Vendanges : Manuelles en cagettes avec tri rigoureux.

Rendement : 26 HL/Ha.

Vinicole

Vinification traditionnelle en levures indigènes, égrappage partiel et remontages. Elevage de 10 mois sur lies et en cuves béton. Production de 8000 bouteilles.

Conseil de dégustation : température 17°C.

Potentiel de garde : 5 à 8 ans.

Prix vente au caveau : 16,50 euros TTC.

Labels : Ce vin est certifié AB par Ecocert et Vin Biodynamique par Biodyvin.

Domaine Les Eminades - Patricia & Luc Bettoni Vignerons
RD 20 34360 VILLESPASSANS
Tél : 04.67.36.14.38 / Mobile : 06.72.89.04.40
e-mail : contact@leseminades.fr / www.leseminades.fr