

Fiche Technique Cuvée Ritournelle

AOC Saint-Chinian



Historique du domaine : Création du domaine en Janvier 2002.

Terroir

Sol : Galets roulés. Altitude moyenne de 170m.

Encépagement : 80% Cinsault co-planté d'œillade de 1951 et 20% Grenache.

Viticole

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

Vendanges : Manuelles en cagettes avec tri rigoureux.

Rendement : 30 HL/Ha.

Vinicole

Vinification traditionnelle en levures indigènes, égrappage à 70% et remontages.
Elevage de 9 mois sur lies et en cuves béton.
Production de 3200 bouteilles et 150 Magnums

Conseil de dégustation : température 17°C.
Frais, digeste et croquant une belle cuvée sur la finesse à 12°5 d'alcool.

Potentiel de garde : 5 ans

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