

Fiche Technique Vieilles Canailles

AOC Saint-Chinian



Historique du domaine : Création du domaine en Janvier 2002.

Terroir

Sol : Argilo-calcaire. Altitude moyenne de 250m.

Encépagement : 95 % Carignan (vignes plantées en 1902), 5% Mourvèdre.

Viticole

Vigne : Taille en gobelet, tous les travaux s'effectuent à dos d'homme et sans produits de synthèse.

Vendanges : Manuelles en cagettes avec tri rigoureux.

Rendement : 15 HL/Ha.

Vinicole

Vinification traditionnelle 100% en grappes entières.

Elevage de 20 mois en demi-muids de 500 et 600l.

Production de 2300 bouteilles.

Conseil de dégustation : Température 17°C.

Potentiel de garde : 8 à 10 ans.

Prix de vente au caveau : 35 € 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