



Cinsault 62% - Grenache 38%

Rendement : 30 hl / ha du fait de l'âge de la vigne

Vendanges manuelles. Préfermentation à froid, sept jours pour le grenache (7°)

Le cinsault est égrappé et fermente à basse température 22°

Cuvaison courte pour privilégier le fruit

Remontage quotidien sur grenache avec cuvaison de 25 jours

Elevage en cuve et assemblage après fermentation malolactique

Année après année, ce vin sera le témoin du millésime. Les assemblages et l'élevage se feront en fonction des coups de cœur, du terroir et de la vinification.

Il vous surprendra toujours : vin d'une émotion nouvelle, chaque fois particulière.!

*Domaine Tour Trenchavel*