

Domaine La Rouviolle

IGP HÉRAULT - UN PETIT AIR 2022



TERROIR

Sol argilo-calcaire et grès.

Vignoble exposé plein sud entre 200 et 250 mètres d'altitude.

CEPAGES

40% Cabernet S, 30% Marselan, 20% Syrah et 10% Cinsault

RECOLTE

Vendange manuelle à la caisse - Tri à la parcelle.

Les rendements sont de 65 HL / HA

VINIFICATION

Egrappage par vibration - passage des raisins sur une table de tri manuelle et foulage.

Vinification thermorégulée avec 20 jours de cuvaison.

ELEVAGE

En cuve béton.

PRODUCTION

25 000 bouteilles

METS ET VINS

Vin pour tous les jours, belle fraîcheur en bouche sur le fruit.

La cuvée Un Petit R, se déguste parfaitement avec vos grillades, charcuteries ou fromages.

Température de service 15°C

