

Fruit d'Automne



Lieu – La Baume de Transit

Superficie – 11 ha

Sol, sous-sol - Argilo-calcaire

Cépage – Grenache (50 %), syrah (50 %)

Age des vignes – entre 10 et 15 ans

Production – 3 000 cols

Conduite de la vigne – Bio, conduite mécanique

Méthode de vinification – Traditionnelle et bâtonnage, macération 10 à 15 jours entre 20° et 22° pour garder le fruit. Pas de filtration entraînant un léger dépôt dans la bouteille (un gage de qualité).

Dégustation – Couleur rouge rubis. Nez de cerise, mûre ; puis chocolaté et de torréfaction.

Vin d'été que l'on peut légèrement rafraîchir. A garder sur 4 à 5 ans.