

Cépage patrimonial du Languedoc



CÉPAGE : Rivairenc



TERROIR

Coteaux de galets roulés (Diluvium Alpin) enveloppés dans l'argile rouge ferrugineuse (Permien) sur plusieurs mètres. Ce terroir siliceux apporte de la fraîcheur et de la finesse à nos vins.



RENDEMENT 45 hl/ha



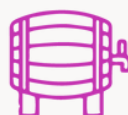
CLIMAT

Méditerranéen aux influences maritimes, nuits estivales fraîches permettant une maturité optimale des raisins.



VINIFICATION

Vendange manuelle en cagettes, travail par gravité, vinification traditionnelle. Extraction douce par pigeage.



ÉLEVAGE

En cuve inox pour favoriser les fruits et la fraîcheur.

TAV : 11.5%, pH : 3,4



DÉGUSTATION

Nez engageant sur des notes de groseilles et de petites baies rouges, se prolongeant en bouche sur des arômes de fraises des bois écrasées et de cerises fraîches. Une finale tonique.



GARDE 3 - 5 ans



SERVICE 14 - 16°C



Historical grape variety of Languedoc



GRAPE VARIETY : Rivairenc



TERROIR

Hillsides of rounded pebbles (alpine diluvium) wrapped in ferruginous red clay (permian) for several meters. This silicious terroir brings freshness and finesse to our wines.



YIELD 45 hl/ha



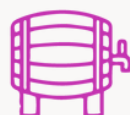
CLIMATE

Mediterranean climate with maritime influences and cool summer nights allowing optimal ripeness of the grapes. finesse to our wines.



VINIFICATION

Hand-picked in crates, work by gravity, traditional vinification. Gentle extraction by punching down.



MATURING

Maturing in stainless steel vats to enhance fruit and freshness.

ABV : 11.5%, pH : 3,4



TASTING

Notes of currants and small red berries, continuing in the mouth with aromas of crushed wild strawberries and fresh cherries. A tonic finish.



AGING 3 - 5 years



SERVICE 14 - 16°C

