



## **LE VIN DE BLAISE**

Cuvée Marguerite 2019

On va vous épargner encore la note de dégustation « à la papa-maman ».

Enfin en 2019 un peu de « normalité » météo, et de très beaux raisins à l'arrivée ! Ce n'est qu'à l'automne 2019 que le ciel s'est un peu déchaîné, et on était contents pour les nappes...

En bouteille, un millésime plus typique de la région : une belle couleur rouge foncé bien dense, un peu plus de matière en bouche, et des arômes variétaux bien présents. On attend un joli vieillissement en bouteilles.

### Côté infos techniques :

Sur cette cuvée je fais encore et toujours du parcellaire :

70% de Grenache en gobelets plantées l'année de ma naissance (1967- 53 ans) jouent les cougars avec 25% de Carignan de 36 ans.

Les sols sablo-argileux sont partiellement couverts de galets roulés autrefois par la rivière.

La vinification est classique : grappes entières foulées par la vis sans fin de la benne à vendanges vers les cuves ciment, assemblage rapide avec un poil de Syrah...élevage entre 6 et 9 mois en cuve inox.

Production annuelle : 3000 bouteilles.

SO2 total 40 mg/l, SO2 libre 10 mg/l seulement en bouteille.

Degré : 13,5% alc.vol