



LE VIN DE BLAISE

Cuvée MARGUERITE 2018

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

Ce millésime fut pluvieux au printemps, une jolie bagarre dans les vignes jusqu'à fin juin avec la vie qui s'emballait partout...

En bouteille, moins de couleur que d'habitude sur ces garrigues sableuses, une légèreté et une acidité inhabituelles...

On dirait presque un Côtes-du-Rhône élevé en Bourgogne !

Côté infos techniques :

Sur cette cuvée je fais 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 : 3200 bouteilles.

SO2 total 24 mg/l en bouteille.

Degré : 13,5% alc.vol