



## **LE VIN DE BLAISE**

Cuvée Marguerite 2020

Mis en bouteilles le jour de mon anniversaire, le 5 mai 2021, je ne vous fait pas le coup « de la note de dégustation » : vous n'avez qu'à goûter !

### Côté infos techniques :

Les vignes sont en bio. La vinif, qui fait tellement « mieux que bio », sera cependant finalement certifiée pour le millésime 2022 actuellement en cuve.

Sur cette cuvée Marguerite, je fais encore et toujours du parcellaire : 70% de Grenache en gobelets plantées l'année de ma naissance (1967- 54 ans) jouent les cougars avec 25% de Carignan de 37 ans.

Les sols sablo-argileux sont partiellement couverts de galets roulés autrefois par la rivière l'Aygues (quand elle s'étalait dans toute la plaine).

La vinification est classique : grappes entières à peine foulées, cuves ciment, assemblage rapide avec un poil de Syrah...

Elevage entre 7 et 8 mois en cuve inox.

Production annuelle : 3000 bouteilles. SO2 total 19 mg/l.

Degré : 14% alc.vol