



LE VIN DE BLAISE

Cuvée Violette 2020

Mis en bouteilles le 29 mai 2021, il va rivaliser avec le 2017 qui a eu tant de succès !

Côté infos techniques : Cette cuvée, c'est la première, l'originale (depuis 2015).

Les raisins (bio) proviennent des plus vieilles vignes de la maison (plus de 60 ans, plantées juste après Le Grand Gel de 1958).

Des vieux gobelets complantés en Grenache, Carignan et Cinsault sur un sol assez argileux où l'herbe adore monter (c'est dur à travailler).

Côté vinif c'est « mieux que bio », c'est « vin méthode nature, moins de 30mg/l de sulfites ».

Assemblage direct éraflé aux 3/4 en cuve inox au moment où la maturité est idéale entre les trois cépages (qui ont l'habitude de vivre ensemble, un couple à trois sur la durée sur 60 années, well, well...)

Elevage entre 8 et 9 mois en cuve inox.

Production annuelle : 1800 bouteilles. SO2 total 17 mg/l.

Degré : 13,5% alc.vol

Stéphanie Rougnon – 00 33 6 23 02 89 66 – stephanie.rougnon@gmail.com