



LE VIN DE BLAISE

Cuvée Violette 2021

Mis en bouteilles début juin 2022, et toujours la petite bombe fraîche des origines, grâce aux vieux cinsault, aux vieux carignans et aux vieilles grenache !

Côté infos techniques :

Cette cuvée, c'est la première, l'originale (depuis 2015).

Les raisins proviennent des plus vieilles vignes de la maison (plus de 60 ans).

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

Certification BIO par Ecocert,

certification VIN METHODE NATURE (moins de 30mg/l de SO₂),

et en conversion vers une certification DEMETER (la certification a eu lieu en juin 2022)

Assemblage direct des trois cépages, éraflés aux 3/4 en cuve inox au moment où la maturité est idéale entre les trois (qui ont l'habitude de vivre ensemble, ça fait 65 ans).

Ils sont donc encuvés et fermentent ensemble oui vous avez compris.

Levures autochtones, indigènes, natives, celles du raisin ! Pas de collage, pas de filtration, rien d'autre qu'un peu de SO₂ à la mise en bouteille.

Elevage 9 mois en cuve inox.

Production annuelle : 1800 bouteilles. SO₂ total 18 mg/l.

Degré : 12,89 % alc.vol

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