



LE CINSAULT DE BLAISE

Cuvée Pur Cinsault 2022

Mises en bouteille le 8 avril 2023, 925 quilles pur fruit, avec les arômes délicats et les tanins soyeux du Cinsault lorsqu'il est vinifié comme un vin rouge.

Informations techniques :

Ce millésime est le premier 100% Cinsault des VINS DE BLAISE.

Les raisins proviennent des plus vieilles vignes du domaine (plus de 60 ans).

Vieux gobelets sur un sol plutôt argileux où l'herbe aime pousser (c'est dur à travailler).

Fermentation en cuve inox

Élevage de 9 mois en cuve inox.

Production 2022 : 925 bouteilles. Total SO₂ 30 mg/l.

Degré: 12,5% alc.vol

Sainte-Cécile-les vignes, 84290.

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