

## Convoitise 2020

**Côtes du Rhône rouge Bio – 15%**

*Sans sulfites ajoutés*



### Cépages

60% Grenache, 40% Syrah

### Le domaine

Domaine familial sur 7,5ha de vignes. Situé à 10km du Pont du Gard.

Les parcelles situées autour du village sont conduites en agriculture biologique depuis 1973.

Le domaine produit également des olives, de l'huile d'olive et des fruits sur 3ha, de mai à octobre. Olives, cerises, abricots, pêches, nectarines, pommes, poires, kaki et raisins de table sont également conduits en agriculture biologique.



### Terroir

Sols de coteaux argilo-calcaire. Assemblage d'éboulis calcaires et de galets roulés. Climat méditerranéen.

### Vinification

Vendange mécanique, égrappée vinifiée en cuve béton, **sans sulfite**. Pressurage avec pressoir pneumatique. Elevage en cuve béton et inox 6 mois.

### Dégustation

Quelques notes tuiées commencent à faire leur apparition. Le nez s'ouvre sur des notes d'épices. La bouche est sur le fruit avec une belle fraîcheur et quelques notes de vanille.

**Garde : 3 ans**