

LA GOGUETTE

Vin de France, Rouge, Sans sulfites ajoutés

La Goguette est une ancienne pratique sociale festive qui consiste à se réunir entre amis pour chanter, danser et rigoler. Ce vin rouge est donc idéal pour de tels moments!

Cépages: 100 % Cinsault N

Titre alcoométrique: 13 % vol

Terroir: sol de schistes sur des flancs de collines, avec une belle exposition.

Climat: méditerranéen avec des automnes et hivers pluvieux et ventés, et des printemps et étés secs et très chauds.

Viticulture : Le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement et de la plante, sur le rang et sur l'inter-rang uniquement mécanique avec enfouissement de l'herbe pendant le cycle végétatif de la vigne.

 Cinsault: Plantés en courbes de niveau dans les années 70 et sur des altitudes élevés (250 m), ces cinsaults de schiste produisent de faibles rendements. Conduite en cordon de Royat double avec 6 coursons à deux yeux. Densité de plantation: 3300 pieds / Ha.

Rendement moyen: 44 hl/Ha

Vinification : Vendanges avec tri à la cave pour préserver au maximum l'intégrité des baies. Encuvage dans des cuves inox pour une macération courte de 15 jours.

Dégustation : « Robe de couleur pourpre intense. Arômes de petits fruits rouges, d'épices. La bouche est suave, gourmande et fraîche. »

Accords mets et vin: Lapin aux herbes, charcuteries des hauts-cantons, tapas.

Conditionnement: Bouteille bourguignonne 75 cl.

Prix public minimum: 9.90 €

