



SONNAIL

APPELATION LANGUEDOC ROUGE

50% CARIGNAN I 40% MOURVÈDRE I 10% GRENACHE

Millésime disponible : 2023

PRODUIT

Elevage : 8 mois en cuve inox

Degré : 13,50% Vol. Tarif TTC caveau : 14€ 2000 bouteilles

TERROIR

Sol argilo-calcaire

CULTURE VIGNE

Selon le cahier des charges de l'agriculture biologique

Absence de désherbage chimique

Confusion sexuelle contre les vers de la grappe

Cuivre et souffre en protection phytosanitaire

Enherbement hivernal

Vigne conduite en palissage haut densité 5500 pieds / ha

Rendement 30 hls / ha

PRÉSENCE SUR LE DOMAINE

25 ruches

1 troupeau de 50 brebis Raïoles élevage en plein air intégral Sans oublier les 2 mascottes, Stan & Fredo, magnifiques ânes de Provence

DÉGUSTATION

Cuvée qui met à l'honneur le carignan, le mourvèdre et le grenache, cépages sudistes par excellence. Du fruit un peu d'épices, une belle fraicheur, souplesse des tanins

PRESSE

MILLÉSIME 2020 I LE POINT SEPTEMBRE 2022 N°2613 I NOTE 16/20

Fruité pur, fruits noirs, mûre, sureau, note mentholée, bouche dense, charnue, juteuse, finale poivrée

MILLÉSIME 2022 | TERRE DE VINS JANVIER - FÉVRIER 2025 N°103/104 | NOTE 95/100 COUP DE COEUR

Personnalité atypique, bouche avec une élégance fine, amplitude captivante acidité vivifiante, délicatement épicée



