



LA PIQUE

APPELLATION LANGUEDOC BLANC

40% GRENACHE BLANC | 30% VERMENTINO
15% ROUSSANNE | 15% MARSANNE

PRODUIT

Vinification en cuve inox 1/3 vinifié en barrique de 500 litres
Elevage : 8 mois en cuve inox sur fines lies fermentation malolactique faite.
Degré : 13.5% Vol
Tarif TTC caveau : 14.90 €
4000 bouteilles

TERROIR

Sols argilo calcaire

CULTURE VIGNE

Selon le cahier des charges de l'agriculture biologique sans certification.
Absence de désherbage chimique.
Confusion sexuelle contre les vers de la grappe.
Cuivre et soufre en protection phytosanitaire.
Enherbement hivernal.
Vigne conduite en palissage haut densité 5500 pieds /ha.
Rendement 40 hls/ha.

PRÉSENCE SUR LE DOMAINE :

25 ruches
1 troupeau de 50 brebis Raïoles élevage en plein air intégrale.
Sans oublier les deux mascottes Stan et Fredo magnifiques ânes de Provence.

PRESSE

LE POINT JUIN 2018 N°2391 | NOTE : 16/20

Nez frais, agrumes, fruits blancs, complexe, du gras, harmonieux, beaucoup de fraîcheur, fruité net, long, savoureux.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE AVRIL 2019 N°630 | NOTE : 15/20

Ses parfums de fleurs séduisent. Beau volume en bouche. Une touche de bois apporte un léger support de structure aux cépages.

LA
BERGERIE
DE FENOUILLET

Bienvenue en terre vigneronne

