



LES CLAPAS

APPELLATION PIC SAINT LOUP ROUGE

50% SYRAH | 50% GRENACHE

PRODUIT

Elevage : 8 mois en cuve inox

Degré : 13,5% Vol

Tarif TTC caveau : 15,10 €

4000 bouteilles

TERROIR

Petites parcelles (0.7 à 1 ha) en coteaux immergés dans la garrigue
Sol argilo-calcaire avec pierrosité élevée.

Sous sol calcaires tendres microfissurés datant de Hauterivien supérieur.

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.

Vigne conduite en palissage haut densité 5500 pieds /ha.

Rendement 35 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

DÉGUSTATION

Belle robe grenat. Sur le fruit groseille cerise. Velouté tanins fins.

Un pic saint loup sur le fruit pouvant se boire jeune ou à près quelques années de cave.

LA
BERGERIE
DE FENOUILLET

Bienvenue en terre vigneronne