



# LA PIQUE

## APPELLATION LANGUEDOC BLANC

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

Millésime disponible : 2020

### 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 €  
2200 bouteilles

### TERROIR

Sol argilo-calcaire

#### CULTURE VIGNE

Selon le cahier des charges de l'agriculture biologique en conversion AB.  
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 intégral.  
Sans oublier les deux mascottes Stan et Fredo magnifiques ânes de Provence.

### PRESSE

#### MILLÉSIME 2017 | 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.

#### MILLÉSIME 2018 | 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