



ICARE

APPELLATION PIC SAINT LOUP ROUGE

50% SYRAH | 25% GRENACHE | 25% MOURVÈDRE

Millésime disponible : 2022

PRODUIT

Elevage : 12 mois en foudre et barriques.

Degré : 13,5 % Vol

Tarif TTC caveau : 19.50 €

3300 bouteilles

TERROIR

Petites parcelles (0.7 à 1 ha) en coteaux immergés dans la garrigue.

Sol argilo-calcaire avec pierrosité élevée.

Sous-sol calcaire tendre microfissuré datant de Hauterivien supérieur.

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.

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 intégral.

Sans oublier les deux mascottes Stan et Fredo magnifiques ânes de Provence.

DÉGUSTATION

L'agilité d'Icare alliée à sa puissance. De la délicatesse, des tanins fondus, une bouche ample, une finale longue.

LA
BERGERIE
DE FENOUILLET

Bienvenue en terre vigneronne