



LA PIQUE

APPELLATION LANGUEDOC BLANC

40% GRENACHE BLANC | 25% MARSANNE
25% ROLLE | 10% ROUSSANNE



Millésime disponible : 2023

PRODUIT

Vinification en cuve inox et 15% vinifié en barrique de 500 litres
Elevage : 8 mois en cuve inox sur fines lies fermentation malolactique faite
Degré : 14% Vol.
Tarif TTC caveau : 17€
4000 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 soufre 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

Un vin alliant du fruit, de la rondeur et une belle fraîcheur en bouche

PRESSE

MILLÉSIME 2017 | LE POINT JUIN 2018 N°2391 | NOTE 16/20

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

MILLÉSIME 2018 | LA REVUE DES VINS 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