



MAS GABRIEL

## FICHE TECHNIQUE

### *Clos des papillons 2021*

*IGP Pays de l'Hérault*

**CEPAGES** : Carignan blanc 100%, issue d'une parcelle où se trouvent des vignes de 55 ans et des vignes que nous avons plantées en 2014, toutes conduites en gobelet.

**TERROIR** : la parcelle se situe sur coteaux exposés vers l'ouest à Caux, sur un sol argilo-calcaire avec du basalte.

**VENDANGES** : manuelles, rendement 20hl/hectare. Triage à la vigne.

**VINIFICATION et ELEVAGE** : pressurage de grappes entières, débouillage à froid, suivi par une fermentation avec contrôle de la température. Sur lies pour 21 jours, élevage en cuve.

**DEGUSTATION** : Au nez, des notes de fenouil sauvage, de verveine et poire. En bouche, de la minéralité exceptionnelle, des notes des agrumes (citron vert), une finale fraîche et légèrement poivrée.

Vol : 13%,

Bouteilles produites : 1200

Vin biologique, Ecocert Fr.