



## La Pirie

Appellation : Vin de France

### *Dans les vignes...*

Sol : Argile sur schiste

Age des vignes : 25 ans

Cépages : 50% Cabernet Franc 50% Grolleau

Conduite de la vigne : Agriculture biologique

Taille : guyot simple

Densité de plantation : 6000 pieds/hectares

Vendange : Manuelles avec tris.

### *Au chai...*

Vinification : une semaine de macération égrappée pour les 2 cépages. Fermentation et élevage sur lie 10 mois en cuve tronconique en chêne.

Alcool : 12%

Sucres résiduels : 0.2 g/l

Acidité totale : 3.5 g/l

Soufre total : 28 mg/l

Mise en bouteille : juillet 2024

Nbr de bouteilles produites : 6500 bouteilles

### *A la dégustation...*

Commentaire de dégustation : Vivacité et aromatique de petits fruits noirs, tannins affinés par l'élevage sur lie.

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl uniquement.

