

COPAINS D'ABORD

DOMAINE	Julien Peyras	
VIGNERONS	Julien Peyras	
VILLE	Paulhan	
REGION	Languedoc	
Appellation	Vin de France	
Cépages	50 % Clairette (40 ans) 25 % Grenache Blanc (20 ans) 25 % Roussanne (20 ans)	
Rendements moyens	20 hl/ha	
Viticulture	<p>Type de taille : en gobelet pour la Roussanne et la Clairette, en chandelier pour le Grenache blanc.</p> <p>Travail du sol : inter-sept, semences : féverole, seigle, phacélie, vesce et blé dur. Amendement : fumier composté.</p> <p>Traitement : fleur de soufre naturelle, bouillie bordelaise, consoude et prêle, purin d'orties. Vendages manuelles.</p>	
Vinification	<p>Levures indigènes, remontage et bâtonnage. Macération de la Roussanne et Grenache blanc 3 jours et pressurage direct pour la Clairette. Non collé, non filtré, sans intrants, sans soufre ajouté</p>	
Élevage	8 mois en cuve inox	
Alcool	11,4 %	
SO² total	< 10 mg/l	
Terroir	<p>Terrasses Villafranchiennes, argilo-calcaire pour la grenache et la roussanne Terre argileuse pour la clairette</p>	
Conseil de service	<p>Date des vendanges : 20 août et 1er septembre. Mise en bouteilles : 07 et 08 mars. Production: 5076 bouteilles et 109 magnums. Servir à 12°C. Peut-être servi au verre sur 3 jours. Vin à la belle robe orangée, nez floral, bouche zeste orange & garrigue.</p>	

