

---

## GOURMANDISE

---

Un pur cinsault comme seul Julien sait les faire, gouleyant et frais avec juste ce qu'il faut de corps

---

**DOMAINE** Julien Peyras

**VIGNERONS** Julien Peyras

**VILLE** Paulhan

**REGION** Languedoc



**Appellation** Vin de France

**Cépages** 100% Cinsault (34 ans)

**Rendements moyens** 25 hl/ha

**Viticulture** Biologique avec utilisation de procédés biodynamiques  
Soufre, purin d'orties et fenugrec, fumier composté

**Vendanges** Manuelles

**Vinification** Égrappage, fermentation en cuve inox, pigeage quotidien, remontage, délestage  
Non collé, non filtré, sans intrants, sans soufre ajouté

**Élevage** 6 mois en cuve inox

**Alcool** 13 %

**SO<sup>2</sup> total** < 10 mg/l

**Terroir** Terrasses Villafranchiennes, argilo-calcaire

**Climat** Méditerranéen

**Conseil de service** Servir à 14°C  
Service au verre sur 2 jours maximum.  
C'est un jeune vin frais et juteux, une merveille rare en mono-cépage.